

Crestes fetes amb el tall del brou



Una bona manera de treure-li profit al tall que ens sobra de l'escorregut és fer-ne crestes. És en sí una recepta d'aprofitament.

Per 2 persones

Temps: 30 min.

Ingredients:

- -L'escorregut del brou
- -1 ceba
- -1 culleradeta de farina
- -Llet
- -Curri
- -1 capsa de crestes
- -Sal i oli



Elaboració:

PAS 1: Desossem el tall i el reservem.

PAS 2: Tallem la ceba petita i en fem un sofregit fosc.

PAS 3: Mentres passem el tall per la batedora.

PAS 4: Posem una mica de farina al sofregit i l'ensrossim una miqueta, afegim el tall i una mica de llet per lligar-ho tot.

PAS 5: Afegim el curri al gust. N'hi vam afegir bastant. No espereu el gust típic del curri al resultat final. Afaga un gust diferent. Un cop fet, reservem.

PAS 6: Farcim les crestes i les tanquem amb una forquilla, marcant les puntes.

PAS 7: Fregim les crestes i un cop rosses les treiem del foc i les posem en paper absorbent. Ja estan llestes per menjar.



Bon Profit!