

Crema de tardor



Ingredients (Per a 4 racions)

- 900 g de carbassa
- 600 g de brou de verdures
- 1 ceba mitjana
- 40 g de formatge crema
- 40 g de bolets frescos (al gust)
- 1 c/s d'oli d'oliva verge extra
- 20 g de castanyes pelades (o fruits secs)
- 2 grans d'all
- Julivert o cibulet fresc
- Sal, pebre

Elaboració

1. Pelar i rentar la carbassa. Tallar-la a daus i reservar.
2. Picar l'all, la ceba, els bolets i les castanyes. Reservar a part.
3. Escalfar una olla a foc fort amb oli d'oliva. Afegir la carbassa i sofregir-la fins que agafi color, durant 5-8 minuts.
4. Baixar el foc a mitja potència i afegir l'all i la ceba. Sofregir durant 10 minuts.
5. Abocar el brou de verdures i coure fins que la carbassa estigui ben tova. Triturar amb una batedora de mà.
6. Afegir el formatge crema i triturar durant uns segons més, emulsionant. Rectificar de sal i pebre i reservar.
7. A banda, escalfar una paella a foc fort amb una mica d'oli d'oliva i saltar els bolets. Salpebrar i reservar.
8. Picar el julivert o el cibulet.
9. Servir la crema en un bol amb els bolets, les castanyes (o fruits secs) i el julivert o el cebollí per damunt.