



Crema de col llombarda

Ingredients per a 4 persones

- 1 col llombarda grossa
- 2 porros
- 2 cebes tendres
- 300ml de llet sencera
- Oli d'oliva verge
- Sal iodada



Elaboració

1. Es renten, s'eixuguen i es tallen les cebes tendres a trossets petits.
2. Es repeteix el mateix procediment amb els porros, tot tallant-los a fines rodanxes i reservant-ne unes quantes per a la decoració.
3. En una cassola amb un raig d'oli es sofregeixen la ceba i el porro durant uns 5-10 minuts a foc baix.
4. Es treuen les fulles de col més exteriors i es renta per fora. S'eixuga i es talla a tires fines i es llencen les vetes més dures. Es reserven unes tires també per a la decoració.
5. Quan la ceba i el porro estan daurats s'hi aboca la col tallada, es cobreix amb l'aigua justa i s'hi afegeix un pessic de sal.
6. Es deixa coure uns 20 minuts a foc mig.
7. Passat aquest temps es tritura amb la batedora fins a aconseguir una crema fina.
8. S'hi incorpora la llet i es torna a batre per a que s'homogeneïtzi.
9. Per a fer la decoració es posa un bon raig d'oli en una paella i quan està ben calent s'hi afegeixen les tires de col llombarda i les rodanxes de porro que s'havien reservat fins que quedin cuites. Es retiren i es col·loquen sobre un paper absorbent per a que perdin l'oli sobrant. Es recomana primer fregir la col i després el porro o viceversa, ja que tenen temps de cocció diferents.
10. Ja podem servir la crema en bols individuals i decorar-la amb el cruixent de porro i col. Bon profit!