



CREMA DE CARBASSÓ I CAMAGROCS

Receptari de tardor. Diputació de Barcelona

Ingredients per a quatre persones:

3 carbassons mitjans
200 g de camagrocs frescos
1 ceba mitjana
150 g de patata
2 cullerades soperes d'oli d'oliva
2 formatgets en porcions
½ litre de llet
½ litre d'aigua
Pebre blanc
Nou moscada
Sal



Preparació prèvia

Es renten els carbassons i es tallen en trossos grans sense pelar-los.

Es pela la ceba i la patata. La ceba es talla en trossos petits i la patata en làmines.

Es renten els camagrocs amb aigua fresca.

Elaboració

Els camagrocs s'ofeguen amb l'oli sense que arribin a agafar color i es reserven.

S'incorpora la ceba i també s'ofega procurant que quedi ben blanca.

S'afegeix la patata juntament amb l'aigua i la llet. Es fa coure 15 minuts.

S'incorporen el carbassó i els formatgets. Es cou 10 minuts més.

Es perfuma amb el pebre i la nou moscada i l'aigua que hagin fet els camagrocs, i es tritura fins aconseguir un puré molt fi.

Presentació

Es serveix posant una cullerada de camagrocs a cada plat de crema de carbassó.