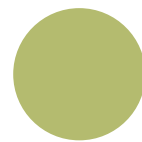


Crema de carabassa a la canyella



Primer plat



Ingredients per a dues persones



1 patata



Mitja carabassa



2 gots d'aigua



1 cullerada sopera d'oli d'oliva verge



1 culleradeta de sal



Un polsim de nou moscada



Un polsim de canyella en pols



Un polsim de pebre



Estris



Fusta de tallar



Ganivet de cuina



Olla



Batedora elèctrica



Pelador



Elaboració

1

Pelo la patata i la carabassa i la tallo a trossos grossos.



2



Foc mitjà
Amb tapadora
30 minuts

Poso la patata i la carabassa a l'olla i les cobreixo amb aigua. Ho poso al foc i ho deixo coure tapat 30 minuts a foc mitjà.



3

Un cop passats els 30 minuts, trec l'olla del foc i hi afegeixo la culleradeta de sal, la mica de nou moscada, la mica de canyella i la cullerada d'oli d'oliva verge. Ho trituro tot amb la batedora fins que quedi ben fi.



Consell del xef

Puc servir la crema amb una mica de formatge ratllat per sobre i unes quantes avellanes a trossos.



En acabar de cuinar reviso que he apagat el foc i desendollat tot allò que he utilitzat.

