

rebost

VEP!
Com anam?

Crema d'ametles

INGREDIENTS:

- 2 porros
- 2 patates
- 100 grams de farina d'ametla
- 50 grams d'ametles grues
- 1 litre de brou de carn
- ½ litre de nata
- oli d'oliva
- sal
- pebre bo
- nou moscada
- 1 llesca de pa



PROCEDIMENT:

- El primer que farem serà escaldar les ametles crues amb aigua calenta i sal durant 5-10 minuts.
- Llavors, les escolarem i en haver-hi refredat una mica, les pelarem i les ficarem dins d'un ribell amb aigua freda perquè tornin dures. I, tot d'una, les capolarem just el necessari per obtenir-ne un granulat.
- Tot seguit, xaparem a bocins ben petits els porros i els sofregirem dins d'una olla amb un poc d'oli i una cullerada de mantega.
- Tremparem el sofrit amb un pessic de sal, pebre bo i nou moscada i, quan el porro sigui fluix, serà el moment d'abocar un litre de brou de carn.
- Mentre bull el brou, pelarem i xaparem a cantons petits les patates i les agregarem dins l'olla i deixarem que hi coquin durant 15-20 minuts.

rebost

VEP!
Com anam?

- Passat aquest temps, les patates seran cuites i, llavors, capolarem la patata i el porro amb la batedora elèctrica.
- En tenir-ho tot ben triturat, hi abocarem mig litre de nata i deixarem que bulli i torni espès.
- A continuació, hi afegirem la farina d'ametla, remenant-la de manera constant perquè es mescli bé i no s'aferra. I, per últim, hi incorporarem les ametles capolades, que donaran textura a la crema.
- Finalment, deixarem que bulli tot plegat durant 5 minuts més i que lligui així com toca.
- Opcionalment, podem acompanyar aquesta crema amb uns crostons de pa torrats amb un poc d'oli.
- Bon profit!