

LES RECEPTES DEL MENJADOR



per Javier Palacios

CREMA DE XAMPINYONS

INGREDIENTS

500g de xampinyons
(A l'escola utilitzem xampinyó blanc i "portobello" de cultiu ecològic)
2 porros
1 ceba dolça
1 pastanaga
4 patates blanques (mitjanes)
1 carabassó
1 dent d'all
1l brou de verdures (api, nap, xirivia, pastanaga, porro, ceba i col)

PREPARACIÓ

Rentem els xampinyons i els tallem a quarts. Pelem el carabassó i la pastanaga. Tallem totes les verdures a daus petits (*brunoise*). En una cassola alta sofregim els xampinyons amb oli d'oliva verge ben calent, quan s'evapori l'aigua afegim l'all picat i removem. A continuació afegim les verdures i deixem a foc mig fins que tot estigui daurat. Posem una mica de sal i cobrim amb el brou de verdures. Deixem coure fins que la patata estigui ben tendra, triturarem i rectificarem de sal.

Opcionalment es pot servir amb formatge parmesà ratllat i una mica de pebre negre.

