



Crema de castanyes

Ingredients per a 4 persones

- 300 g de castanyes pelades
- 1 ceba
- 1 branca d'api
- Oli d'oliva verge
- 1 L de brou de verdures
- 1 polsim de nou moscada
- 1 polsim de sal iodada
- Pebre al gust
- Opcional: llet o nata



Elaboració

1. Es pelen i tallen les castanyes, prèviament bullides durant 5 minuts per a facilitar el procés.
2. Es talla la ceba i es sofregeix en una cassola amb un bon raig d'oli.
3. Es talla l'api a trossos petits i es reserva.
4. S'afegeixen les castanyes a la cassola i es remouen durant uns minuts.
5. S'incorpora el brou, l'api, la nou moscada, la sal i el pebre.
6. Es bull durant 20 minuts o fins que les castanyes estiguin suficientment toves.
7. Finalment es passa per la liquidadora fins a aconseguir una textura homogènia. Opcionalment es pot afegir un raig de nata o de llet per a donar-li una textura més cremosa.