



Crema d'api

Ingredients per a 4 persones

- 500 gr. d'api (només les branques)
- 2 cebes petites
- 1 patata gran
- $\frac{3}{4}$ de litre de brou de pollastre
- 200ml de nata per cuinar
- Oli d'oliva verge
- Sal iodada
- Pebre



Elaboració

1. Es netegen i es pelen l'api, les cebes i la patata. L'api només cal pelar-lo si és molt fibrós.
2. Es tallen a trossos petits totes les verdures i es sofregeixen uns segons en una cassola amb un bon raig d'oli.
3. Quan s'han enrossit, s'afegeix el brou i es deixen bullir durant uns 15 minuts.
4. Quan les verdures ja estan ben cuites es trituren juntament amb el brou amb la batedora fins que quedi una crema ben fina. Si cal rectificar la viscositat es pot afegir una mica d'aigua.
5. S'afegeix la nata líquida mentre s'emulsiona amb la batedora fins que quedi tot ben integrat.
6. S'afegeix la sal i el pebre al gust.
7. En el moment de servir es pot decorar amb unes gotes d'oli d'oliva verge i un polsim de pebre negre. Bon profit!