



CREMA DE PORROS AMB MADUIXES I CIREROLS

Receptari d'Estiu 2012. Diputació de Barcelona

Ingredients per a quatre persones:

- 4 porros grans
- 4 patates petites
- 200 ml de nata líquida
- 2 cullerades de postres d'oli d'oliva
- 4 maduixots
- 8 cirerols (tomàquets cirera)
- Sal
- Pebre
- Nou moscada



Preparació prèvia

Rentar molt bé els porros, els maduixots i els cirerols.

Elaboració

- Pelar el porro i tallar la part blanca en trossos petits.
- Pelar la patata, rentar-la i tallar-la també en trossos petits.
- Escalfar la mantega en una cassola i fer suar el porro.
- Afegir la patata i cuinar-ho tot plegat uns minuts.
- A continuació incorporar aigua fins cobrir-ho i deixar coure uns minuts.
- Finalment afegir la nata i les espècies i triturar-ho tot fins quedar ben fi.
- Deixar refredar.

Presentació

Servir la crema acompanyada dels maduixots i els cirerols tallats.