

Crema de carbassó

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Una crema que es pot prendre freda com la [Vichyssoise](#)

Ingredients:

(per a 3-4 persones)

- 3 carbassons
- 2 patates
- 1 ceba
- 1 got de llet de soia (*opcional*)
- 1 cullerada de margarina

Temps de preparació:

- 25 min (+ nevera)

Preparació:

1. Pelar i tallar la ceba i les patates a daus.
2. En una olla, posar la margarina i sofregir la ceba durant un parell de minuts. Afegir les patates i sofregir 2 min més.
3. Rentar i tallar els carbassons a daus (*sense pelar*), afegir a l'olla i sofregir amb la resta d'ingredients durant 2 min.
4. Afegir aigua fins a cobrir, tancar i deixar bullir uns 15-20 min.
5. Triturar amb la batedora, afegir el got de llet de soia (*opcional*), salpebrar al gust i acabar de triturar.
6. Deixar refredar a la nevera.

Presentació:

- Servir ben freda en un bol o plat fons.

Notes:

- Es pot servir amb un rajolí d'oli d'oliva o amb uns "picatostes".
- Es pot canviar la llet de soia per qualsevol altra llet vegetal.
- Es pot canviar la margarina per a sofregir per un raig d'oli d'oliva.

Posted in: Cuina Tradicional, Entrants, Receptes, Sopes I Cremes | Tagged: Aigua, Carbassó, Ceba, Margarina, Patata | With 1 comments