

CREMA DE CASTANYES I BOLETS.

INGREDIENTS.

50 gr. de castanyes seques o cuites de pot
300 gr. de ceba
Un gra d'all
70 gr. de mantega
20 gr. d'oli
400 gr. de gírgoles
100 gr. de bolets frescos, 200 de congelats o 30 gr. de secs
1 litre d'aigua
Sal i pebre
300 gr. de crema de llet o un pot de llet evaporada
Encenalls de foie, cruixent de pernil o de moniato

PREPARACIÓ.

Si els bolets son secs el posem a hidratar amb una mica d'aigua de la que farem servir.

Triturar les castanyes si son seques uns segons a vel.10,treure i reservar

Posar dins el vas la ceba,l'all,l'oli i la mantega. triturar 6 segons vel.4 i programar 15 minuts. Temp.100º vel. cullera.

Afegir tots el bolets a la maquina i guardar l'aigua,salpebrar i programar 10 minuts temp. varoma vel1,afegir les castanyes i ½ litre d'aigua,triturar 2 minuts vel.10 i programar 15 minuts temp.100º vel.3,incorporar la nata i la resta d'aigua i programar 7 minuts temp.100º vel.3.

Si es massa espessa afegir una mica mes d'aigua i barrejar.

Servir amb els encenalls de foie , els cruixents o el que vulguem!!!!

Recepta de Margarita Casas Capdevila
Agent Comercial Thermomix® Vorwerk

Tel: 666 40 85 95

E-Mail: margarita_casas_@hotmail.com

Blog: <http://thermomix-barcelona-mataro.es/casascapdevila>

