

# CREMA DE CARBASSA AMB BRANDADA DE BACALLÀ.

## INGREDIENTS.

150g de ceba  
150g de porro  
800g de carbassa  
150g de patata  
600g d'aigua o caldo vegetal  
30g d'oli  
20g de mantega  
Una pastilla de caldo o sal i pebre

## BRANDADA.

150g d'oli d'oliva  
3 grans d'all  
½ kg de bacallà dessalat  
50g de nata líquida  
pebre blanc  
sal (depèn del bacallà)

## PREPARACIÓ.

Posar dins el vas la ceba, el porro, l'oli i la mantega. Programar 4 segons a velocitat 5.

Programar 7 minuts a temperatura 120°, velocitat 2 (En TM31 temperatura Varoma)

Afegir la carbassa i la patata i programar 7 segons, velocitat 5. Sofregir 10 minuts, temperatura 120°, velocitat 2 (En TM31 temperatura Varoma).

Afegir l'aigua o el caldo, la pastilla o la sal i el pebre. Programar 25 minuts a temperatura varoma i velocitat 2.

Esperar uns moments i triturar 1 minut a velocitat progressiva fins el 10.

Servir acompanyada de la brandada de bacallà.

## BRANDADA.

Escórrer i eixugar molt bé amb paper de cuina el bacallà .

Posar l'oli i els alls al vas i programar 6 minuts 120° velocitat 3 i 1/2 (En TM 31, temperatura varoma).

(Si no volem triturar els alls posar velocitat 1 i treure'ls en acabar el temps).

Baixar les restes de les parets i de la tapa.

Programar 1 minut, velocitat 4, afegir el bacallà i augmentar a velocitat 6.

Afegir la nata líquida, el pebre i la sal (si fa falta) i programar uns segons a velocitat 6 fins que ens quedi ben lligat.