



XARRUP DE MONIATO AMB CEPS I REDUCCIÓ DE PORTO

INGREDIENTS

- 1-2 moniatos
- 30gr nata líquida
- 100 ml de porto
- 100 g ceps
- Oli oliva
- Sal

PREPARACIÓ

- El ceps els deixem en remull en aigua durant 1 hora.
- Posem el moniato a escalfar al forn (embolicat en paper d'alumini) durant aproximadament 1 hora.
- Un cop estigui tou es treu del forn i es deixa refredar. Un cop fred, els pelem i amb la polpa, una mica de nata líquida i una mica d'oli fem un puré.
- Posem al foc el porto per reduir-lo a foc lent durant una hora aprox, fins que quedi espès, com un caramel.
- Netegem els ceps, els tallem i els saltegem amb una mica d'oli i sal.

PRESENTACIÓ

Servim la crema de moniato en un got de xarrup o bol petit, i afegim per sobre la reducció de porto i els ceps saltejats.

www.fruitesiverduresmariarosa.cat



@fruitsiverduresmariarosa



@fruitsiverduresmariarosa

Mercat Municipal del Masnou - C/ Itàlia, 50 - parada 31-32 - 08328 El Masnou (Barcelona)

Tel. 93 540 03 52 / 620 52 85 23 – xavi@fruitsiverduresmariarosa.cat