



# CREMA DE XIRIVIA AMB OLI D'ALL NEGRE I AMETLLA

## INGREDIENTS PER 6 PERSONES

- 3 porros
- 8 xirivies
- 80gr d'ametlla Marcona (i algunes més per filetejar i torrar)
- 5 alls negres
- ½ tassa d'oli d'oliva verge extra
- Porradell picat (cibulet)
- Aigua de la bona

## PREPARACIÓ

- Pelar i tallar els porros a rodanxes gruixudes, d'uns dos dits de gruix.
- Pelar les xirivies i tallar-les a rodanxes una mica més fines (ja que són més dures que els porros)
- Sofregir el porro en una olla amb una mica d'oli i sal, a foc mig i sense tapa.
- Quan estiguin una mica daurats (poquet), afegir les xirivies i deixar saltejar uns minuts més.
- Afegir les ametlles Marcona i aigua que cobreixi 1 dit les verdures.
- Posar a foc fort per a que arrenqui el bull i quan ho faci, abaixar el foc suau i tapar. Deixar coure uns 25m.
- Un cop estigui fet, posar les verdures al batedor, afegint l'aigua de cocció de mica en mica per a aconseguir la textura correcte. Quan ja la tinguem al punt, afegir un raig d'oli i batre de nou per a emulsionar la crema..

## PRESENTACIÓ

- Filetejar unes ametlles i torrar-les en una paella sense oli, remenant contínuament.
- Per un altre costat triturar els alls negres amb l'oli
- Muntar el plat...
- Pots servir la crema amb les ametlles torrades per sobre (que n'hi hagi força!), un rajolí de l'oli d'all negre (alerta que és potent) i finalment el porradell picat.

[www.fruitesiverduresmariarosa.cat](http://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](mailto:xavi@fruitsiverduresmariarosa.cat)