

BASE PER A CREMA FINA

Per Joan Xalet, del Xalet la Coromina

Una base delicada per a salses i cremes de tardor, pensada per donar profunditat i textura sense amagar el gust natural de la castanya.

Temps: 25 minuts

Dificultat: mitja

INGREDIENTS

- Castanya bullida
- Brou vegetal
- Ceba tendra
- Oli d'oliva verge extra

PAS 1

Sofregeix la cebra tendra amb foc baix fins que quedi transparent i dolca.

Aquest pas dona una base aromatica que acompanya la castanya sense dominar-la.

PAS 2

Afegeix la castanya bullida i mulla amb brou vegetal calent. Cuina uns minuts fins que tots els sabors quedin ben integrats.

PAS 3

Tritura fins a obtenir una crema llisa i ajusta la densitat amb mes brou si cal. Serveix-la com a base per a altres plats o com a crema lleugera.

EL SECRET DEL JOAQUIM

Si tritures la crema mentre encara es ben calenta, la textura queda molt mes sedosa i natural.