

CREMA SUAU DE TARDOR

Per Joan Xalet, del Xalet la Coromina

Una crema reconfortant, lleugera i molt aromatica per als dies freds, ideal com a primer plat o com a sopar suau.

Temps: 35 minuts

Dificultat: mitja

INGREDIENTS

- Farina de castanya
- Llet
- Brou suau
- Nou moscada

PAS 1

Escalfa una mica de llet i dissol-hi la farina de castanya a poc a poc per evitar grumolls. Aconseguir una base homogena es clau per a la textura final.

PAS 2

Incorpora el brou suau i deixa coure a foc molt baix, remenant constantment. La crema anira agafant cos sense perdre lleugeresa.

PAS 3

Acaba amb una punta de nou moscada i rectifica la textura abans de servir. Pots completar-la amb unes castanyes esmicolades per sobre.

EL SECRET DEL JOAQUIM

La nou moscada s'ha de posar al final i amb molta cura; nomes ha d'acompanyar, mai tapar la castanya.