



FOTO extreta de
www.laketania.com/receptes/default.htm

D i L L U N S

CREMA DE CARBASSÓ

Per fer totes les cremes que trobareu, sigui de carbassó, pastanagues, porro, etc..., heu de fer servir el mateix sistema d'elaboració.

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES	PREPARACIÓ
<ul style="list-style-type: none">⌚ 4 carbassons⌚ 1 ceba⌚ oli d'oliva⌚ sal⌚ nou moscada	<p>Posem una olla al foc amb un raig d'oli, trinxem la ceba a quarts i la posem a sofregir a foc suau. Pelem el carbassó i el tallem a trossos de 2 cm més o menys.</p> <p>Al cap de 5 minuts hi afegim a la paella 2 litres d'aigua i ho deixem bullir uns 20 minuts. Després, amb la batedora elèctrica ho triturarem i ho passem per colador xinès.</p> <p>Rectifiquem de sal i hi posem un pols de nou moscada.</p> <p>En el moment de servir hi podem posar un raig de crema de llet si ens agrada (no és aconsellable posar-la quan la crema bull, ja que fa que duri menys temps). També la podem acompanyar amb trossets de pernil salat prèviament passats per la paella.</p>

TRUITES

Per fer truites de patates, de ceba, verdures, etc..., prèviament s'ha de coure les verdures que hi posarem.

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES	PREPARACIÓ
<ul style="list-style-type: none">⌚ 4 ous⌚ 3 patates mitjanes⌚ oli d'oliva⌚ sal	<p>Pelem les patates i les tallem a daus d'1 cm. Les posem a coure a foc lent amb l'oli d'oliva. Un cop cuites es treuen de la paella i es posen dins del bol on tenim l'ou batut.</p> <p>Fregarem la paella amb paper de cuina, i posarem un raig d'oli d'oliva i hi aboquem la barreja del bol, remenant-ho.</p>

La deixarem coure a foc lent. Quan estigui cuita la girem amb cura i la tornem a posar a la paella fins que estigui al punt.
Aquesta recepta serveix per fer qualsevol truita amb els ingredients que més us agradin.

CREPÊS FARCITS DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE

Poseu tots els ingredients en un bol i tritureu-los amb una batedora elèctrica. Deixeu-los reposar a la nevera uns 10 minuts. Aquesta fórmula serveix tant per creps dolços com salats.

FÓRMULA PER FER LA PASTA

- ⌚ ¼ l de llet
- ⌚ 2 ous
- ⌚ 50 g farina
- ⌚ 30 g sucre
- ⌚ 30 g mantega
- ⌚ sal (opcional)

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES	PREPARACIÓ
<ul style="list-style-type: none">⌚ pasta de crepês⌚ pernil dolç⌚ formatge semicurat⌚ mantega	<p>Agafem la paella i hi posem una mica de mantega. Un cop la mantega estigui fosa, hi posem la quantitat suficient de pasta de crepês per cobrir el fons de la paella (com més prima més bona quedarà)</p> <p>Un cop la tenim cuita per un cantó la girem i li posem a sobre el formatge i el pernil, procurant que ens quedi a un quart del crep, per poder plegar el crep amb comoditat.</p>