

Ajuntament de Castellar del Vallès

Crema de verdura

Autora: Mar Puig Mollet

Llista d'ingredients (per a 3 o 4 persones):

Elaboració:

(Aquesta recepta la podem fer amb termomix o sense)

Sofregim les dues cebes amb l'oli. Afegim la verdura i l'aigua o el caldo. Ho deixem coure tot junt durant 20 minuts. Rectifiquem de sal i pebre. Ho triturarem tot que quedi una crema ben fina i finalment hi afegim la llet.

Fem daus amb el pa sec, els posem en una safata de forn i els tirem una mica de sal i oli per sobre i ho posem al forn a gratinar. Hem de vigilar que de seguida queden torrats.

Ja podem servir la crema de verdures en un vol o plat fondo i per sobre i tirarem els daus de pa torrat i un rajolinet d'oli d'oliva.

Bon profit.

- [Avís legal](#)
- [Sobre el web](#)
- [Accessibilitat](#)
- [Mapa web](#)

Ajuntament de Castellar del Vallès · Passeig Tolrà, 1 | 08211 Castellar del Vallès |
Tel. 93 714 40 40