Esteve Cardús | Cuina a l'abast



SOPES I CREMES · VEGETARIÀ

Puré de carbassa i patates amb crema de tòfona

4 racions · 638 kcal

Ingredients

- **800 g** de patates
- **800 g** de carbassa
- **60 g** de mantega
- **80 g** de crema de tòfona
- **200 ml** de nata per cuinar
- **200**-300 g de pebrots del piquillo
- **4** rovells d'ou
- Formatge ratllat
- Sal i pebre

PER RACIÓ

Proteïnes	**21 g**
Greixos	**38 g**
Hidrats	**56 g**
Fibra	**7,2 g**

Elaboració

1. Pela les patates, esbandeix-les i posa-les a bullir en abundant aigua. Quan arrenqui el bull, afegeix-hi sal i incorpora-hi les patates tallades per la meitat.
2. Quan l'aigua torni a bullir, afegeix-hi la carbassa pelada, sense llavors i tallada a trossos. Cou-ho tot junt fins que les patates i la carbassa siguin tendres.
3. Separa la carbassa, aixafa-la amb una forquilla i amaneix-la amb sal i pebre. Reserva-la.
4. Aixafa les patates amb una forquilla i incorpora-hi la mantega fosa. Barreja els 20 ml de nata amb la crema de tòfona i afegeix-ho a les patates. Remena-ho fins a obtenir un puré homogeni.
5. Unta amb oli l'interior d'un cilindre d'emplatar i col·loca'l damunt d'una safata folrada amb paper de forn. Posa-hi tres cullerades de puré de patata, fes un solc al centre i col·loca-hi un rovell d'ou. Cobreix-ho amb la carbassa aixafada i acaba-ho amb formatge ratllat.
6. Repeteix l'operació per preparar les quatre porcions i gratina-les al forn fins que el formatge sigui daurat.
7. Mentrestant, tritura els pebrots del piquillo amb els 180 ml de nata restants fins a obtenir una salsa fina i homogènia.
8. Emplata els tambors amb cura de retirar-ne el cilindre i serveix-los envoltats amb la salsa de pebrot del piquillo.

Fet amb CookNest