

CREMA DE CARBASSA AMB CRUIXENTS DE PERNIL

Ingredients:

- . 1 porro
- . 1 pastanaga
- . api
- . 1/2Kg de carbassa pelada
- . 1 litre de brou de pollastre o de verdura
- . 1/2 vas de crema de llet
- . 4 tires de pernil

Preparació:

- . Sofregir amb oli i mantega les verdures i quan comenci a agafar color posar-hi la carbassa tallada a daus petits, donar-li un parell de voltes i afegir el brou i la llet, fins a cobrir tots els ingredients.
- . Deixar bullir durant ½ hora, i si es cou amb una olla a pressió, 5 minuts des que comença a bullir. Es tritura amb el pimer i es cola; es rectifica de sal i es reserva.
- . En una paella antiadherent i sense oli saltejarem el pernil, que haurem tallat a palets molt fins, fins que quedin cruixents.
- . Muntar la nata fins que tingui una certa consistència.
- . Finalment, per presentar el plat, posarem la crema de carbassa en una tassa o un plat soper. Posem a sobre una cullerada sopera de la nata que hem muntat i, finalment, els cruixents de pernil sobre la nata.



PAELLA DE VERDURES I BACALLÀ

Ingredients:

- . 200g de bacallà salat de la part prima
- . 1 ceba
- . 4 alls tendres
- . 6 tomàquets madurs
- . 1 pebrot verd
- . 2 carxofes
- . 2 branques de coliflor
- . 100g de pèsols tendra
- . 100g de mongeta
- . 1l de brou de verdures i la pell i les espines del bacallà

Preparació:

- . Sofregir la ceba a mig fer, posar-hi la carxofa tallada, l'all tendre, el bròquil tallat a branquillons petits, el pebrot verd i la mongeta tendra. Pelar els tomàquets, picar-los i afegir al sofregit. Deixar coure bé.
- . Per altra banda, escalfar una planxa i posar a coure el bacallà salat durant uns moments, donar-li la volta, esperar una mica més i retirar del foc. En calent, treure la pell i les espines; desfer-lo, posar-hi un raig d'aigua i reservar.
- . En una paella posar-hi oli i uns grans d'all, escalfar i sofregir l'arròs una mica. Abocar el sofregit, remenar bé i posar-hi el brou – per cada 100g d'arròs, ¼ l de brou-. Deixar bullir tot remenant, rectificar de sal, posar-hi la picada i acabar la cocció al forn, escalfat prèviament a 200°. Temps de cocció, vint minuts.



