

Recepta de crema d'Api-Rave amb alvocat i pèsols

L'Api-Rave és una arrel -molt lletja- dolça i suau que no s'assembla en res al gust ni de l'api ni del rave.

[centrareport]L'Api-Rave (celerí en castellà) és un ingredient que s'utilitza molt en "l'alta cuina" però és poc habitual a les nostres cases. Com que a What The Food som així de 'xuletes', us proposem una recepta molt fàcil de fer amb aquest Api-Rave de fisonomia marcadament lletja. No cregueu que aquesta arrel té un sabor potent com l'api, perquè no, té un gust deliciósament delicat i dolç que segur que us sorprendrà.



[nointext]

[GotaNegraPle]Què necessitem? (4 persones)

[GotaNegraBuit]1 Api-Rave

[GotaNegraBuit]1 porro

[GotaNegraBuit]1 patata

[GotaNegraBuit]1 alvocat

[GotaNegraBuit]20 g pèsols

[GotaNegraBuit]10 g mantega

[GotaNegraBuit]1 pessic de cúrcuma

[GotaNegraBuit]sal i pebre



[GotaNegraPle]Elaboració de la crema d'Api-Rave

[GotaNegraBuit]Tallar a la 'juliana' el porro -fer tires d'aproximadament 4 cm de llarg- i ofegar-les en una cassola amb la mantega.

[GotaNegraBuit]Pelar l'Api-Rave i la patata, i tallar-la a daus. Afegir-la a la cassola amb el porro i cobrir amb brou de pollastre.

[GotaNegraBuit]Amanir amb sal, pebre i cúrcuma (opcional).

[GotaNegraBuit]Deixar bullir durant uns 25 minuts, fins que l'Api-Rave estigui tou.

[GotaNegraBuit]Passar per la batedora fins a obtenir una crema suau, rectificar de sal i pebre.

[GotaNegraBuit]En el moment de servir, tallar uns alvocats a làmines i posar uns pèsols prèviament escaldats.

Consells

[GotaNegraPle]Aquesta crema es pot servir tant freda com calenta.

[GotaNegraPle]Podem decorar-la també amb uns grans de raïm o amb trossos de pernil salat[ficentrareport]