

## CREMA DE CARBASSÒ Y ESPÀRRECS

### Consells

Es pot servir amb uns espàrrecs passats per la planxa i el pernil daurat a la paella en trossets.

### Ingredients

(per a 4 persones):

- 2 carbassons
  - ½ ceba
  - 1 gra d'all
  - 1 manat d'espàrrecs verds
  - 3 tasses de brou de pollastre o d'aigua
  - 1 tassa de llet descremada
  - Sal
  - Pebre
  - Una mica d'oli d'oliva verge
- Per acompanyar:
- 50 g de pernil serrà picat petit

### Elaboració

Piquem la ceba i l'ofeguem en una olla amb una mica d'oli i el gra d'all picat. Mentre, tallem els carbassons en trossos sense treure'ls-hi la pell. Traiem l'extrem inferior dels espàrrecs i també els tallem, i en reservem algun de sencer per a la presentació.

Quan la ceba es comenci a posar transparent hi afegim els carbassons i els espàrrecs, ho ofeguem tot junt uns minuts i ho cobrim amb el brou de pollastre o amb aigua. Apugem el foc, tapem i deixem que cogui. Si a mitja cocció necessita més líquid, hi afegim llet.

Quan les verdures estiguin toves, ho apartem del foc i ho triturem sense posar massa brou perquè no ens quedi massa líquid i hi afegim llet fins aconseguir la textura que ens agradi. Hi afegim sal i pebre i que faci un bull a foc suau.

Es pot servir amb uns espàrrecs passats per la planxa i el pernil daurat a la paella en trossets.

