

CREMA DE BATATA AL CURRI

Consells

Quan posem les batates al forn, posar paper de forn sobre la safata i tirar un raig d'oli per sobre.

Ingredients

- Batata
- Porros
- 1 ceba
- Brou de verdures
- Curri en pols
- Sal
- Pebre
- Oli

Elaboració

- El primer que haurem de fer per elaborar aquesta recepta serà picar en trossos petits tots els ingredients: moniatos, porros i ceba.
- Per cuinar el moniato haurem tallar-la en rodanxes (no han de ser molt fines), distribuir en una safata, salpebrar i posar al forn uns 15 minuts.
- Quan estiguin fetes, treure de el forn, deixar reposar i treure la pell. Mentre deixem les batates reposant fora de forn, posarem una cassola a escalfar a foc mitjà amb un rajolí d'oli, i escalfem la ceba junt amb el porro vigilat que no es cremi.
- Quan estigui tot lleugerament torrat, afegim el curri en pols i deixem que es cuinin una mica les espècies en l'oli, sense que es cremin. Després de 2 minuts, afegim el moniato i el brou de verdures just fins cobrir-lo. Tapa-ho i deixem que es cuini a foc mitjà.
- Un cop estigui tot tendre, deixar reposar uns minuts i ficar tot en una batedora/thermomix fins que quedi cremós. Salpebrar a gust.

