

CREMA DE CASTANYES

Ingredients: per a 8 persones

- 300 g de castanyes cuites (bullides 30 minuts amb lloret i un poc de sal)
- 1 ceba groga
- 2 escalunyes
- 150 ml d'aigua
- 150 cl de brou de llegums (fet amb porrons, àpit, carotes...)
- 150 g de nata líquida
- oli d'oliva
- sal, pebre i nou moscada
- *qualques castanyes senceres*
- *crostons*

Pelar i tallar finament la ceba i les escalunyes.

Fer escalfar la casseroles que contindrà la crema (doncs prou gran) amb l'oli d'oliva.

Afegir la ceba i les escalunyes, sofregir fins que quedin translúcides i tendres mes sense acolorir (per tant, vigilar regularment la cocció).

A continuació, afegir les castanyes i després l'aigua barrejada amb el brou.

Deixar coure *qualques minuts* perquè les castanyes s'escalfin i les cebes s'estovin bé.

Triturar tot amb una batedora, afegint aigua si cal per obtenir una crema untuosa i llisa. Salar al gust i afegir un poc de pebre.

Servir amb una mica de nata i *qualques castanyes senceres* sofregides a la panna durant uns minuts si ho desitgeu. Afegir *crostons* pot ser un gran avantatge!

