

## La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

### *Crema de fredolics*

Ingredients: (per a 6 persones)

- 600 g de fredolics
- 1 branca de farigola
- 18 llesques de pa torrat
- ½ kg de patates
- 30 g d'ametlles torrades
- 2 litres de brou de pollastre
- 1 dl d'oli d'oliva
- Sal i pebre blanc

Elaboració:

- Primer de tot, poseu una olla al foc amb el brou, quan arrenqui el bull incorporeu l'oli, la farigola, els fredolics ben nets i rentats i les patates, deixeu coure uns 15 minuts, hi afegiu una picada amb les ametlles torrades i les llesques de pa, deixeu coure 10 minuts més, rectifiqueu de sal i pebre, tot seguit tritureu i passeu per un colador xinés i ja ho teniu apunt.



Tel. 977 68 29 38  
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)  
43880 Coma-ruga - El Vendrell