

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

Crema de moniato amb musclos de roca

Ingredients: (per a 8 persones)

- 2 kg de moniatos
- 1 porro
- 125 g de mantega
- 50 g de formatge fresc
- 600 g de musclos de roca
- Oli de “ cebollino “
- Sal i pebre blanc

Elaboració:

- Primer de tot, peleu els moniatos i els talleu a trossos, apart amb una cassola, poseu a fondre la mantega a foc lent i tot seguit afegiu el porro tallat en juliana i quan estigui potxat afegiu el moniato, cubriu d'aigua i deixeu bullir uns 45 minuts aproximadament, afegiu el formatge fresc, rectifiqueu de sal i pebre blanc i tritureu amb la turmix. Apart netegeu els musclos de roca i fiquen-los a coure al vapor, un cop els tingueu oberts, recupereu el tall, sense closca. Per preparar l'oli de “ cebollino “ heu de tallar el cebollino molt fi i afegir una mica d'oli. A l'hora de muntar el plat, ho podem posar en una tassa o amb un plat soper, fiquen 8 o 10 musclos de roca, la crema de moniato i per sobre una mica d'oli de “ cebollino”.



Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell