

CREMA DE MONYACO AMB SOBRASSADA

Ingredients



Monyaco
1 kg



1 l

Aigua o brou
de pollastre



Rodanxes de
butifarra negra
x4

Rodanxes de
sobrassada vella

x4



2 dl

Crema de llet

El monyaco és beneficiós per a la vista pel seu contingut en vitamines A, C, I i en carotè.

TEMPORADA	PERSONES
Tardor	Quatre



Elaboració

Escalivau el monyaco, ho podeu fer al foc d'una xemeneia o barbacoa.

Quan estigui ben negre, posau-lo dins el forn perquè s'acabi de coure i, una vegada cuit, treis la carn del monyaco, tritureu-la amb la crema de llet i el brou calent fins que aconseguíu una textura de crema lleugera, afegiu-hi sal i reserveu-la.

Després tallau cada rodanxa d'embotit en quatre trossets i marcau-los a la paella ben calenta. Repartiu la crema dins bols, posau-hi dos trossets de cada embotit i ja la podeu servir. Si voleu, hi podeu afegir un filet de mel.

