

# CREMA DE COLIFLOR I AVELLANES AMB OLI D'ALFÀBREGA I PA D'ALL

## INGREDIENTS (per a 4 persones)

500 g de coliflor

750 ml de brou de verdures

½ porro

1 gra d'all

1 manat petit d'alfàbrega fresca

Oli d'oliva

Avellanes torrades

Pa d'all al gust

## ELABORACIÓ

Netejar i trossejar el porro i la coliflor.

Col·locar dues cullerades d'oli d'oliva en una casserola i daurar el porro trossejat.

Afegir l'all, deixar que agafi una mica de color i tallar la cocció adherint la coliflor i el brou de verdures.

Bullir a foc baix durant 20 minuts.

Deixar temperar i liquar o processar fins a obtenir una crema espessa.

Picar les avellanes amb l'ajuda d'un ganivet.

Posar les fulles d'alfàbrega juntament amb una mica d'oli d'oliva i sal, triturar i colar.

Servir la crema posant per sobre les avellanes, el pa d'all en forma de rostes i l'oli d'alfàbrega.