

CREMA DE REMOLATXA, SALMÓ FUMAT I XANTILLÍ D'ANET

INGREDIENTS (per a 4 persones)

2 remolatxes naturals	150 g de salmó fumat
1 patata	20 g d'anet
1 ceba	Oli d'oliva
150 ml de nata líquida	Pebre
400 ml de brou de verdures	Sal

ELABORACIÓ

Tallem la remolatxa, la patata i la ceba a trossos petits i les ofeguem en una cassola amb una mica d'oli d'oliva durant uns minuts.

Cobrim el contingut amb el brou de verdures i coem durant uns 20 minuts fins que els ingredients estiguin sofregits.

Incorporem en un bol la ceba i la remolatxa i una mica de sal i pebre, i triturem bé amb l'ajuda d'una batidora.

Passem la crema resultant per un colador xinès perquè quedi una textura ben fina.

Muntem la nata i afegim l'anet molt ben picat i una mica de sal.

Tallem el salmó fumat a tires.

Servim la crema en un plat amb una cullerada de nata per sobre i les tires de salmó fumat.