

## Crema de castanyes i bolets

(Aquesta crema és una bona sopa d'hivern. La recepta ha estat adaptada del Llibre dels Bolets d'Antonio Carluccio. Amb aquestes mides obtindràs 6 racions)

15 g ceps deshidratats

25 g de mantega

4 xalotes tallades ben fines

1 gra d'all

1 cullerada sopera de Farigola Fresca picada o tallada ben fina

450g de Bolets de Gorra Marró (o bolet castanya)

70 ml de Xerès dolç o Madeira 175 g de Puré de Castanya sense ensucrar

450 ml de brou de verdura

150 ml Llet

4 cullerades de Crema de Llet

Sal i Pebre

Cebollins frescos tallats per guarnir el plat

- 1.** Renteu els ceps a consciència per eliminar qualsevol resta de sorreta que hi pugui haver.
- 2.** Llavors rehidrateu-los durant 20 minuts en aigua calenta. Coleu els bolets i guardeu l'aigua resultant de rehidratar-los.
- 3.** Amb la mantega, sofregiu la ceba, l'all i la farigola en una olla gran
- 4.** Després afegiu-hi els ceps i els bolets de gorra marró (o bolets castanya) tallats en trossos ben fins.
- 5.** Passats 5 minuts, afegiu-hi el Xerès/Madeira i deixeu-ho bullir a foc fort durant 3 minuts.
- 6.** Després, afegiu-hi la crema de castanyes, el brou de verdura barrejat amb l'aigua dels bolets i la llet.
- 7.** Deixeu que tot plegat bulli a foc lent durant uns 25 minuts.
- 8.** Deixeu-ho refredar una miqueta i després ho passeu per la liquadora (o el minipimer) fins a aconseguir una crema homogènia.
- 9.** Si voleu, podeu decorar els plats amb uns cebollins tallats ben fins i una espiral de nata.