



CREMA DE MONGETES BLANQUES

Receptari d'hivern. Diputació de Barcelona

Ingredients per a quatre persones

300 g de mongetes blanques seques (800 g de mongetes cuites)

8 cl d'oli d'oliva

8 fulles de menta fresca

Nou moscada

Sal



Preparació prèvia

Si es fan servir mongetes seques s'han de posar en remull unes hores. S'han d'escórrer i coure a partir d'aigua freda.

Elaboració

Es posen les fulles de menta a macerar amb l'oli una mica calent i es deixen reposar.

Les mongetes cuites es posen en un robot triturador amb una part de líquid de la cocció.

S'afegeix la sal i la nou moscada.

Es tritura fins aconseguir una textura cremosa. Si cal es pot afegir líquid de la cocció de les mongetes.

Presentació

En el moment de servir-ho s'ameixeix amb un rajolí d'oli de menta. Es pot decorar amb alguna fulla de menta.