



CREMA DE CLÒTXINES

INGREDIENTS PER A 6 COMENSALS

- 3000 g de clòtxines
- 500 g de caps de peix (rap, lluç)
- 200 ml de vi blanc sec
- 200 ml de nata líquida
- 1 rama de api
- 1 unitat de creïlla
- 1 unitat de ceba
- 1 unitat de tomaques madures
- 1 fulla de llorer
- 1 rama de herbes aromàtiques

LA PREPARACIÓ

- Prepara una olla amb 1 litre d'aigua amb sal, l'api, el llorer, la tomaca i la ceba pelada, tot partit en quatre trossos. Afig-hi el peix i les herbes. Quan comence a bullir, deixa que es coga a foc mitjà, amb l'olla destapada, durant 30 minuts. Quan arranque el bull, retira la bromera de la superfície.
- Passada la mitja hora, retira l'olla del foc, cola el caldo i reserva'l.
- Neteja bé les closques de les clòtxines amb un ganivet, davall el raig de l'aigua de l'aixeta, i posa-les en una cassola tapada sense aigua. Deixa-la a foc viu durant uns minuts, fins que s'òbriguen.
- Cola el líquid que han soltat amb un colador fi, després les clòtxines de



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 10.6 g	Grases 10.5 g
Kcal 252	Proteïnes 23.1 g

les closques quan s'hagen refredat un poc i reserva-les.

- En una olla neta, mescla el caldo de peix amb el vi i amb l'aigua de les clòtxines i posa'l a bullir a foc viu durant 30 minuts aproximadament amb l'olla destapada, fins que quede reduït a la meitat. Salpebra'l.
- Torna a colar este caldo, afig-hi la nata líquida, una creïlla bullida partida per la meitat i un porro sencer bullit, tot fet puré. Deixa-ho refredar fins que pugues ficar-ho a la nevera, on haurà d'estar una hora i mitja aproximadament. Servix la crema calenta o tèbia.