



Crema de porro i pera amb formatge gorgonzola i nous

Ingredients per 4 persones

Per a la crema:

600 g de porro net (2u de porro)
400 g de patata monalisa pelada (2u aprox)
300 g de pera de "conference" pelada al punt i madurada a l'arbre (2u si son grans)
Sal
Oli d'oliva extra verge
300-400 ml de caldo fet amb la part verda del porro

Per a l'acabat i decorat:

200 g de pera (2 u si son grans)
200 g de nous (12u)
Branquetes de farigola
Daus de formatge blau o formatge de cabra

Pel caldo:

Fem bullir uns 20 minuts les fulles verdes del porro amb 500 ml d'aigua bona a foc suau

Elaboració

Netejar molt bé el porro, li fem una creu i el mullem sota l'aixeta per treure tota la terra. El tallem en juliana.

Pelem les patates i les tallem per la meitat i després a mitges llunes.

Ho posem a coure amb un polsim de sal i un bon raig d'oli d'oliva, 5 min a foc viu i anem remenant. Passats els 5 minuts abaixem el foc i tapem i deixem coure 5 minuts més tapat.

Afegim la pera donem un parell de voltes un minut i mullem amb el caldo (no cal que cobreixi, millor quedar-se curt de caldo i afegir-lo al triturar). Deixem bullir 10-15 minuts.

Triturem molt bé amb un raig d'oli d'oliva bo que ajudarà a emulsionar. Si es fa amb thermomix no cal colar, sinó millor colar-la.

Sempre podeu rectificar la dolçor al gust posant una mica menys de pera.

Per l'acabat

Pelar i tallar la pera a dauets petits i tots iguals.

Netejar les nous i fer-les a trossets.

Treure les fulles de les branques de farigola.

Dauets de formatge pecorino o cabra