

## Crema de garrota



### Ingredients :

- 500g de garrota (pastanaga)
- 500 g de trumfa ( patata )
- 2 cebes
- Dues cullerades de mantega
- 5 formatgets
- Sal
- Pebre

### Passos:

1. Pelem les trumfes , la ceba i i les garrotes.
2. Ho rentem tot i ho tallem a trossos.
3. Quan bull l' aigua , hi posem les garrotes, les trumfes i les cebes.
4. Afegim sal.
5. Deixem bullir 25 minuts.
6. Afegim un polsim de pebre, la mantega i els formatgets.
7. Reservem una mica del brou.
8. Ho passem per la batidora.
9. Servir i afegir daus de pa torrat si us agrada.
10. Ja ens ho podem menjar.

