

## CREMA DE CARBASSA

**Ingredients:**

- Crema de llet
- Pastilla de caldo
- 2 trumfes
- 1 ceba
- 1 porro
- 1 carbassa
- formatgets
  
- pebre
- sal

**PASSOS:**

1. Pelem les patates, la ceba, la carbassa i el porro.
2. Ho rentem, hi ho tallem tot a trosos
3. En una olla amb 2 litres d'aigua ho posem a bullir durant 30 minuts, afegim sal i pebre.
4. 5 minuts abans d'apagar fem la crema de llet i els formatgets.
5. Ho batem amb la batedora, deixem refredar una mica i ja ens ho podem menjar.

