

**FORMACIÓ  
PROFESSIONAL**  
ILLES BALEARS



europa  
inverteix en el teu futur  
Fons Social Europeu



*Primera classe de cuina On line (in Live)*



Youtube: <https://www.youtube.com/user/juanansoller>



Instagram

Instagram: <https://www.instagram.com/juananxef>

*IES Guillem Colom Casanovas*

Día 23-3-2020

11:00 Hores

# **Crema de carabassó i formatge de cabra &**

# **Crespells de taronja**

*Juan A. Fernández*  
CUINER

## Crema de carabassó i formatge de cabra

INGREDIENTS 5 Persones

Per a la crema de carabassó :

- 3 carabassons
- 2 patates
- 2 cebes
- Llet o nata (5 dl)
- aigua o brou de verdures
- 3 ous durs.
- Sal i pebre negre mòlt
- Formatge de cabra
- Oli d'oliva

Elaboració

Netejar i tallar tota la verdura a brunoise i després la sofregirem amb oli d'oliva.

Aconseguir efecte maillard. Un pic sofregit afegirem un bocí de formatge i ho farem desfer a foc viu.

Afegir l'aigua justa i deixar coure la verdura.

Assaonar , rectificar de textura amb la llet o la nata i triturar. Colar si fes falta.

Marcar uns discs de formatge de cabra dins la pella i usar-los per l'emplantar . Empolsar d'ou picat i servir amb unes gotes de nata semi muntada assaonada.

## Crespells de taronja

### **Ingredients:**

1 quilogram de farina , 4 rovells d' ou. 300grams de saïm, 600 grams de sucre, 250 grams d'aigua. 250 grams d'oli de gira-sol, 175 grams suc de taronja i a pell d' una taronja rallada . Sucre en pols i xocolata per a decorar.

### **Elaboració:**

Mesclar tots els ingredients, fins aconseguir una massa homogènia i que no s'aferra a les mans El saïm es pot fondre. Estirar , tallar i coure al forn a 190°C uns 5 minuts.