

## Crema de musclos i porros al safrà

Gastronomia | 11-07-2018 | 18:51



Crema de musclos i porros al safrà

Ingredients per a 4 persones:

1 kg musclos  
4 porros no gaire grossos  
200g patates  
1 ceba mitjana  
1 llesca de pa de pagès  
2 alls  
100ml nata fresca  
40 gr mantega  
Unes herbes fresques, julivert, cerfull, porradell..  
Safrà, quantitat suficient, al vostre gust  
Oli d'oliva, sal i pebre

Elaboració:

Netegeu els musclos i poseu-los en una cassola amb un litre d'aigua. Tapeu la cassola i poseu-los al foc fins que s'obrin. Deixeu-los refredar una mica i llavors coleu-los recuperant tot el suc. Traieu les cloves i reserveu els musclos triant els 24 més macos per la decoració final.

Peleu i netegeu els porros, les patates i la ceba i talleu-lo tot en juliana gruixuda. En una cassola poseu la mantega i afegiu els porros i la ceba; sofregiu fins que les verdures transparentin i afegiu les patates. Remeneu uns instants i afegiu l'aigua dels musclos. Feu coure fins que tot sigui ben cuit. Cinc minuts abans de finalitzar afegiu el safrà, la quantitat que us sembli adient, això si, penseu que és quelcom una de les espècies més potents, i els musclos reservats. Afegiu la nata, tasteu de sal i pebre, i tritureu amb un batedor elèctric o tipus Thermomix.

Mentre bull la crema, prepareu els crostons de pa. Talleu en dauets regulars el pa. Poseu oli d'oliva en una paella i quan sigui calent afegiu els alls pelats i tallats en lamines ben primes. Afegiu el pa i fregiu tot a foc mitjà. Han de quedar daurats alls i pa. Reserveu les dues coses sobre unes estovalles de paper. Picoleu i prepareu les herbes fresques.

Emplateu posant la crema als plats i decorant amb els musclos restants (si estan freds, escalfeu-los un minut al microones), els daus de pa, les làmines d'all i finalment les herbes fresques. Si us sembla que la crema és lleugera i no suportarà la decoració, poseu-la directament al plat i serviu la crema en sopera o gerra. Tindreu una magnífica i saborosa crema de musclos molt vistosa i econòmica.

Autor: ENRIC HERCE / Xef Aurum, Hotel & Spa Cala del Pi