

# Crema de coliflor amb xampinyons saltejats

## INGREDIENTS (4 pax.)

- 2-3 cebes mitjanes, en mitges llunes
- ½ coliflor, en flors
- Un toc de nou moscada en pols
- Bolets (xampinyons, camagrocs...)
- Oli d'oliva verge extra

## ELABORACIÓ

- Salteu les cebes amb una mica d'oli d'oliva i un polsim de sal marina fins que es comencin a estovar. Afegiu-hi mig vas d'aigua i coeu-ho tapat durant 15 minuts.
- Incorporeu la coliflor, la nou moscada, dos pessics de sal i aigua, just que cobreixi les verdures. Tapeu-ho i coeu-ho a foc mitjà durant 15 minuts.
- Bateu-ho i afegiu-hi aigua, segons la consistència que vulgueu aconseguir.
- Salteu els bolets amb oli d'oliva i una mica de sal.
- Serviu la crema de coliflor en un plat fondo i, damunt la crema, escampeu-hi els bolets alternats, la nou moscada en pols i afegiu un raig d'oli d'oliva i sal al gust. Acabeu el plat amb una mica de cibulet picat escampat per sobre.