

Sopa de pèsols amb mató de Montserrat i cúrcuma

Recepta: Restaurant L'Ó (El Bages)

INGREDIENTS (per a 4 pers.)

Sopa de pèsols

- . 2 u. All tendre
- . 80 g. Ceba tendre
- . 100 g. Patata groga
- . 250 g. Pèsols
- . 600 ml. Aigua mineral
- . Fulla de llima quefir

Crema de mató de Montserrat

- . 80 g. Mató de Montserrat
- . Oli d'oliva verge extra del Bages
- . Cúrcuma

Guarnició

- . Pèsols crus
- . Llima
- . Espàrrecs verds
- . Tirabecs
- . Anxoves

ELABORACIÓ

Sopa de pèsols

1. Pelar i tallar la ceba i l'all tendre.
2. En un cassó, a foc baix i tapat, ofegar la ceba i els alls tendres tallats amb un raig d'oli d'oliva verge extra, fins que quedi cuit, sense agafar color.
3. Incorporar la patata pelada i tallada a daus i ofegar durant 5 minuts més.
4. Afegir l'aigua mineral i coure uns 10 minuts, fins que la patata sigui cuita.
5. Introduir els pèsols i la fulla de llima quefir i afegir 5 minuts de cocció.
6. Retirar la fulla de llima, afegir un raig generós d'oli d'oliva verge extra i triturar amb el braç elèctric fins a obtenir una sopa ben fina.
7. Rectificar de sal i pebre

Crema de mató amb cúrcuma

1. Triturar el mató amb una batedora i afegir-hi oli fins a obtenir una pasta cremosa.
2. Posar un pessic de cúrcuma i acabar de barrejar.
3. Omplir una mànega pastissera amb la preparació.

Guarnició

1. Amanir els pèsols llàgrima amb sal, oli d'oliva i pell de llima.
2. Pelar els espàrrecs i escaldar, juntament amb els tirabecs, amb aigua salada i refredar ràpidament per aturar la cocció.

Emplatat

1. En un plat, posar una mica de crema de mató, tirabecs, espàrrecs verds i anxoves, intercalats entre ells.
2. Disposar els pèsols amanits i acabar amb uns brots tendres.
3. Servir la sopa de pèsols

OBSERVACIONS

-