**CREMA DE VERDURES**

**INGREDIENTS**

* 1 ceba
* 2 patates
* 2 carabassons
* 4 pastanagues
* 250 grams de bledes
* aigua mineral
* 3 formatgets
* 4 cullerades d’oli d’oliva
* sal
* pebre (opcional)

**ELABORACIÓ**

* Pelem la ceba i la tallem a trossets. La sofregim en una cassola amb 4 cullerades d’oli d’oliva.
* Mentre es sofregeix la ceba netegem les bledes i les tallem a trossets.
* També pelem les patates, els carabassons i les pastanagues i ho tallem tot a trossos.
* Un cop sofregida la ceba afegim la resta d’ingredients i salpebrem.
* Ho cobrim tot amb aigua mineral i ho fem bullir durant uns 20 minuts aproximadament.
* Un cop els ingredients estiguin tous, retirem la cassola del foc i afegim els formatgets (podem utilitzar nata de cuinar).
* Triturem les verdures i els formatgets fins que obtinguem la textura desitjada.
* Rectifiquem de sal i pebre i ja podem servir la crema.