ARA, MÉS QUE MAI,

EL PRODUCTE D'EIVISSA

És molt prop teu!

ARA ÉS TEMPS DE:

• *L'hort*

- TARONJA
- ALVOCAT
- LLIMÓ
- CEBA TENDRA
- CARABASSÓ
- BLEDA
- ALLS TENDRES
- TOMATA
- COGOMBRE
- MADUIXOT
- PATATA VERMELLA NOVA

• *La ramaderia*

- ANYELL
- POLLASTRE
- OUS PAGESOS
- FORMATGE DE CABRA

• *La mar*

- RASCASSA
- ROJA
- TONYINA
- LLAGOSTA
- MOLL
- POLP
- RAJADA
- SORELL

CONSULTA TOTES LES RECEPTES A: saborsdeivissa.es

- **Emporta't un lot de producte local preparant aquestes receptes a casa!**

Consulta la informació a les xarxes de Sabors d'Eivissa

Consell d'Eivissa

AIXÒ SÍ, ÉS D'EIVISSA
Consell d'Eivissa

Recepta

CREPS DE CARABASSÓ D'EIVISSA

INGREDIENTS:

Per a la crep:

- 2 ous ecològics d'Eivissa
- 300 ml de llet
- 100 g de farina

Per al farcit:

- 2 carabassons
- 1 grill d'all
- 25 g de mantega
- 300 ml de llet
- 200 g de formatge d'Eivissa tendre de cabra
- 50 g de formatge d'Eivissa semicurat de cabra
- 1 got de caldo de verdures de temporada

Recepta cedida per Margarita Prats

ELABORACIÓ DE LES CREPS:

Mesclam els ingredients i deixam reposar la massa a la nevera durant trenta minuts. Preparam les creps a la paella i les conservam.

ELABORACIÓ DEL FARCIT:

Ratllam el carabassó juntament amb l'all tallat i els sofregim en una paella amb oli d'oliva. Quan estigui daurat el retiram i el posam damunt d'un paper per absorbir l'oli. Escalfam la mantega, hi afegim farina i a poc a poc la llet fins a tenir una beixamel. Hi afegim el formatge fresc i la meitat del formatge semicurat ratllat i el carabassó sofregit. Ho rectificam de sal i pebre.

Farcim les creps amb la massa preparada. Les disposam en una safata de forn, hi abocam el caldo i la resta del formatge semicurat ratllat i ho posam al forn durant quinze minuts a 190 ºC i... ja es pot servir.

Vi recomanat: Can Rich ecològic rosat