

## 73.- Puré de mongeta tendra

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/puredemongeta.html>

A mi la mongeta tendra no m'agrada gaire pel que no la faig sovint i quan la faig, sempre intento fer-la d'una manera més original que no sigui bullida i prou. Aquesta recepta la va inventar una neboda d'una amiga meva. Em va agradar de seguida ja que acompanyada de pa fregit queda molt bona i és una manera diferent de menjar verdura.

### Ingredients per a 2 persones

400 g de mongetes tendres congelades

una patata de 150 - 200 g

10 g de xoriço

1/2 all petit (opcional)

2 llesques de pa

Oli i sal

### Elaboració

Bullir la mongeta tendra amb una mica d'aigua durant uns 10 min. Pelar i tallar la patata a daus i bullir-la fins que estigui cuita. Totes dues coses es poden coure al microones, durant uns 5 min la patata i uns 8 min la mongeta. Es triga menys i queda molt bé. Si hi voleu donar un toc d'all, el peleu i el coeu juntament amb la patata.

Tallar les llesques de xoriço en trossos petits i fregir-los amb una mica d'oli.

Posar en una olla petita les mongetes escorregudes, la patata i el xoriço. Triturar-ho tot amb el braç elèctric fins fer un puré fi.

Tallar les llesques de pa en quadrats petits i fregir-los fins que canviïn de color.

Una mica abans de servir, escalfeu el puré, poseu-lo en una safata i afegiu el pa fregit per sobre.