

CREMA DE POMA I COGOMBRE

INGREDIENTS (per a 4 persones)

4 cogombres

2 cullerades soperes de sucre

2 pomes Golden

1 cullerada sopera de canyella en pols

2 llimes

150 g de formatge cremós tipus
Philadelphia

ELABORACIÓ

Preescalfem el forn a 100°C.

Pelem els cogombres i els tallem a rodanxes.

Pelem una de les pomes, li traiem el cor i la tallem a trossets.

Triturem el cogombre, la poma, el suc d'una de les llimes i el formatge cremós, amb l'ajuda d'una batidora.

Colem la crema amb l'ajuda d'un colador xinès, per tal que quedi ben fina.

Deixem refredar la crema a la nevera durant un parell d'hores.

Traiem el cor a l'altre poma mentrestant i la tallem a rodanxes fines.

Cobrim una safata de forn amb paper de forn i hi col·loquem les rodanxes de poma.

Disposem una mica de sucre i de canyella en pols sobre les rodanxes de poma.

Coem les rodanxes durant uns 90 minuts aproximadament, donant-les la volta un parell de vegades.

Servim la crema ben freda amb una rodanxa de poma i decorem amb una mica de ratlladura de llima per sobre.