

Bresa

Ingredients per a 10 racions

Ceba pelada	1kg
Porro natural	1kg
Api	100g
Oli d'oliva verge extra	150mL

Elaboració

- 1 Preescalfeu oli d'oliva verge extra en una paella. Trossejar totes les verdures (ceba, porro i api).
- 2 Afegir la ceba a la paella i sofregir durant 25-30 minuts a foc suau. A continuació, afegiu-hi el porro i l'api i deixeu-ho sofregir durant 30 minuts més, sense arribar a daurar-se completament.
- 3 Un cop cuit, esteneu la preparació sobre un recipient gastronorm pla per al procés d'abatiment.
- 4 Reservar i utilitzar per a altres coccions que ho requereixin.

Observacions

Recomanem que perquè el fred actui de la millor manera possible, la preparació ha d'estar ben estirada.