

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Crema de guisantes

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 2 kg. de guisantes frescos
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 250 ml. de nata para cocinar
- 200 gr. de queso de cabra
- 200 ml. de agua
- 100 ml. de AOVE

Preparación

1. Pica la cebolla y los dientes de ajo en el procesador alimenticio pulsando K.
2. Coloca en la olla de inducción el gancho K. Añade aceite y programa 10 minutos a 110° y a velocidad 1. Añade la cebolla y el ajo.
3. Programa 35 minutos más a 100° y a velocidad 3. Añade los guisantes y a los 10 minutos la nata, el queso de cabra y el agua.
4. Una vez cocinado, pasamos la crema de guisantes al vaso batidor y lo batimos durante 3 minutos, sin temperatura y a velocidad 2.