

La solución perfecta para cualquier receta

multione
una solución para todo



1/1

Crema de guisantes



4 personas

Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes:

- 300 grs puerro
- 50 grs. aceite de oliva
- 400 grs. guisantes congelados
- 500 ml caldo de verduras
(o agua + 1 pastilla de caldo)
- Sal
- Pimienta (opcional)

Preparación:

1. Coloca el procesador de alimentos con el disco de laminar grueso y corta el puerro.
2. En una cazuela con el aceite caliente, introduce el puerro cortado y rehoga hasta que esté pochado.

La solución perfecta para cualquier receta

multione >
una solución para todo



1/2

Preparación:

- 3.** Añade los guisantes y rehoga durante 5 minutos.
- 4.** Añade el caldo de verduras o el agua y la pastilla de caldo y cuece durante 10 minutos. Rectifica de sal y pimienta.
- 5.** Una vez cocido, deja que baje la temperatura durante 5 minutos e introduce la mitad de los guisantes y el caldo en la batidora de vaso. Tritura durante 2 minutos. Vuelca en el recipiente donde vayas a servir la crema. Repite la misma operación con el resto de guisantes y caldo.
- 6.** Sirve acompañado de picatostes y jamón serrano a tiritas.