



Crema de guisantes a la francesa

4 personas



Tiempo:



Preparación:
5 Mins



Tiempo de cocción:
12 Mins

Ingredientes:

- 1 cebolla, pelada y cortada en cuartos
- 3 dientes de ajo, pelado
- 500g de guisantes congelados
- 2 cucharaditas de eneldo seco
- 1 pastilla de caldo de verduras
- 400ml de agua caliente
- Condimento al gusto
- 3-4 cucharadas de yogur natural

Método:


Fase 1: Preparación

1. Coloca la cuchilla. 
2. Añade la cebolla y el ajo al bol y pica durante 15 segundos pulsando el botón de triturar. 







Método:

Fase 2: Seleccionar el programa

Pulsa el botón sopa/salsa. 

Fase 3: ¡Listo para cocinar!

1. Añade los guisantes, el eneldo seco, la pastilla de caldo y agua caliente al bol. Pulsa el botón  inicio/pausa para empezar a cocinar. Ajusta el tiempo a 10 minutos, la velocidad  a 3 y la temperatura  a 3.
2. Cuando esta etapa haya finalizado, mantén pulsado el botón de triturar  durante 2 minutos hasta que obtengas una sopa cremosa. Prueba de sal y pimienta y ajusta si es necesario.
3. Sirve en platos hondos y presenta con una ligera espiral de yogur natural.