Crema fría de guisantes y menta



Consejo del chef

Puedes servir la crema de guisantes acompañándola de guisantes, brotes y queso de cabra.

Raciones para 4

- ❏ 500 g
  Guisantes
- ❏ 1
  Cebolla
- ❏ 800 ml
  Caldo de verduras
- ❏ 2 cucharadas
  Menta fresca picada
- ❏ 3 cucharadas
  Aceite de oliva
- ❏
  Sal y pimienta

1. Pon a calentar en una cazuela el aceite de oliva a fuego suave y añade la cebolla troceada. Rehoga la verdura durante unos 10 minutos.
2. Una vez que la cebolla esté tierna, añade los guisantes y el caldo y, cuando llegue a ebullición, baja el fuego y deja que cueza durante 10 minutos más.
3. Aparta del fuego y añade la menta fresca.
4. Tritura con una batidora hasta que la crema de guisantes esté fina. Salpimenta al gusto.
5. Mete la crema de guisantes y menta al frigorífico hasta la hora de servir.
6. Puedes servir la crema de guisantes acompañándola de guisantes, brotes y queso de cabra.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/crema-fria-de-guisantes-y-menta/