



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/>

