



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/>

COOKING
LOVERS 