

# Crema de guisantes fresquita



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

## Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver.

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 Chalotas
- 4 lonchas de Panceta ahumada
- 500 g de Guisantes congelados
- 700 ml de Caldo de pollo o verduras orgánico
- 1/2 manojo de Perifollo fresco
- 2 cucharadas de Crème fraîche
- Cs de Aceite de oliva virgen extra

## Preparación:

### Paso 1

*Pelar y picar las chalotas y cortar la panceta. Poner en una cacerola grande, a fuego medio, un chorrito de aceite de oliva y freír la panceta hasta que esté dorada y crujiente. Añadir las chalotas y cocinar hasta que se ablanden, a continuación, añadir los guisantes y remover. Verter el caldo, llevar a fuego lento y dejar que hierva durante unos 5 minutos. Una vez pasado este tiempo, añadir casi todo el perifollo y batir. Reservar en la nevera. Servir la crema con una cucharada de crème fraîche, un chorrito de aceite de oliva y el perifollo restante.*