

**Creador:** bertodu



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

se puede sustituir la margarina por mantequilla e incluso un buen chorretón de aceite de oliva

## **Descripción:**

plato digestivo y apetecible, fácil de hacer

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 400 gr. de guisantes congelados
- 50 gr. de margarina vegetal.
- 1 puerro
- 1 brik pequeño de nata líquida
- una pizca de sal
- 1 litro de agua

## **Preparación:**

### **Paso 1**

preparar los ingredientes. Quitarle al puerro la parte verde y lavarlo bien bajo el grifo de agua

### **Paso 2**

poner el agua a hervir con una pizca de sal, trocear la parte blanca del puerro en rodajas

### **Paso 3**

cocer el puerro junto con los guisantes en una cazuela durante 30 minutos

### **Paso 4**

Pasarlo por la batidora hasta que quede una crema sin ningún grumo, volver a poner al fuego y añadirle la margarina cocer unos 5 minutos más, y servir en cuencos individuales, al momento de ir a comer echarle un buen chorretón de nata líquida en cada uno de ellos

