

**Creador:** Claudia Sánchez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Servir acompañada de picatostes o espolvoreada con queso rallado.

## **Descripción:**

Una receta ligera y fácil de hacer.

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 1/2 K de Guisantes
- 1 Zanahoria
- 1 Puerro
- 1/2 ramita de Apio
- 1 Yema de Huevo
- 4 cucharadas de Nata para cocinar
- 50 gr de Mantequilla
- 3 vasos de Caldo de Verduras Aneto
- 1 cucharadita de Harina de maíz Maizena

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Pelar, limpiar y cortar en rodajas la zanahoria, el puerro y el apio.*

### **Paso 2**

*Derretir la mantequilla en un cazo y rehogar las verduras picadas durante unos minutos y luego añadir los guisantes. Incorporar el caldo y dejar cocer hasta que las verduras estén tiernas.*

### **Paso 3**

*Cuando esté listo retirar del fuego y pasar por la batidora o el chino.*

### **Paso 4**

*Volver a poner al fuego, añadir la maizena disuelta en un poquito de caldo y llevar a ebullición.*

### **Paso 5**

*Justo antes de servir, se añade la yema de huevo bien batida con la nata y se remueve para que se mezcle bien con la crema.*