Crema de Guisantes

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Claudia Sánchez **Recetizador:** Mª José LLau



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 manequilla 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.