crema de guisantes

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

Creador: bertodu **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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 buén 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