CREMA DE GUISANTES CON PATATAS

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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** mailo










Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
PUEDES CAMBIAR LOS GUISANTES POR OTRA VERDURA ZANAHORIA, CALABACIN, ‚JUDIAS VERDES

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 GR de GUISANTES
- 4 PATATAS
- 1 CEBOLLA
- 4 HOJAS DE LECHUGA
- 1 MANTEQUILLA CUCHARADA
- 4 NATA LIQUIDA CUCHARADAS
- 2 CUCHARADAS de QUESO PARMESANO RALLADO
- 2 CUCHARADAS de ACEITE
- 1 PIMIENTA NEGRA
- SAL

Preparación:

Paso 1

PELA LAS PATATAS LAVALAS Y PARTELAS EN TROZOS PELA LA CEBOLLA Y CORTALA EN JULIANA PON AMBOS INGREDIENTES EN UNA OLLA AÑADELOS GUISANTES Y LAS HOJAS DE LECHUGA LAVADAS, CUBRE CON AGUA SAZONA Y DEJA COCER DURANTE 25 MINUTOS

Paso 2

ESCURRE LAS VERDURAS RESERVANDO PARTE DEL LIQUIDO DE COCION Y PASALAS POR EL PASAPURES, AÑADE UN POCO DE CALDO SI ES NECESARIO, PONLO EN LA OLLA Y CALIENTALO

Paso 3

INCORPORA LA NATA , LA MANTEQUILLA Y LA MITAD DE QUESO Y MEZCLA ENERGICAMENTE , HASTA INTEGRARLOS REPARTE LA CREMA EN 4 CUENCOS ROCIALA CON UN HILO DE ACEITE ESPOLVOREALO CON EL QUESO RESTANTE Y PIMIENTA Y SIRVELA