

Crema de guisantes fresquita



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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Patricia Krause



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Chalotas
- 4 lonchas de Panceta ahumada
- 500 g de Guisantes congelados
- 700 ml de Caldo de pollo o verduras orgánico
- 1/2 manojo de Perifollo fresco
- 2 cucharadas de Crème fraîche
- Cs de Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Paso 1

Pelar y picar las chalotas y cortar la panceta. Poner en una cacerola grande, a fuego medio, un chorrito de aceite de oliva y freír la panceta hasta que esté dorada y crujiente. Añadir las chalotas y cocinar hasta que se ablanden, a continuación, añadir los guisantes y remover. Verter el caldo, llevar a fuego lento y dejar que hierva durante unos 5 minutos. Una vez pasado este tiempo, añadir casi todo el perifollo y batir. Reservar en la nevera. Servir la crema con una cucharada de crème fraîche, un chorrito de aceite de oliva y el perifollo restante.