



Crema de guisantes



10 min



2 raciones



fácil

Ingredientes



Guisante fino congelado
300 gr



Cebolla congelada
20 gr



Ajo picado
4 gr



Nata para cocinar
40 ml



Agua de la cocción de los guisantes
150 ml



Aceite de oliva
1 cucharada



Sal y pimienta

Elaboración

Poner los **guisantes** en una cazuela con agua hirviendo y cocer 5 min a partir de que vuelva a hervir, escurrir y reservar 150 ml de agua de la cocción.

Rehogar en una sartén; la **cebolla** y el ajo picado y añadir al vaso batidor.

Añadir a un vaso batidor; los **guisantes**, el "sofrito", la nata, 150 ml, el agua de la cocción, sal y pimienta.

Triturar 2/3 min.

Pasar por el chino o colador muy fino.

Rectificar si fuese necesario.

