



Crema de guisantes

400 g Guisantes frescos (pueden ser congelados o de bote)

1 Cebolla dulce

1 Puerro

100 ml Nata líquida para cocinar para dar textura

1 Patata

Sal y pimienta

Aceite de oliva virgen extra

500 ml Caldo de verduras (o 2 vasos de agua si no tienes)

1- Lavamos, pelamos y cortamos las hortalizas. Las rehogamos en una cacerola con aove. Salpimentamos

2- Añadimos los guisantes y el caldo de verduras. Cocinamos hasta que estén tiernas las patatas.

3- Trituramos, agregamos la nata (salpimentamos si fuera necesario) para obtener una textura cremosa.

4- Puedes servirla caliente o fría.