



CREMA DE GUISANTES CON MENTA



Tiempo de preparación: 45-60 minutos



Grado de dificultad: bajo



Ingredientes para una persona:

- 250 g de guisantes frescos o congelados
- 40 g de cebolla
- 20 g de aceite de oliva virgen
- 125 ml de caldo colado de verduras
- 2 hojas de menta fresca



Preparación:

1. Pelar y cortar la cebolla.
2. Calentar el aceite en una cacerola y cocer la cebolla a fuego medio durante 10 minutos.
3. Añadir los guisantes y rehogar.
4. Cubrir todo con el caldo y dejar cocer durante 20 minutos.
5. Triturar y pasarlo por el colador chino para asegurarse de no consumir la piel.
6. Picar las hojas de menta y adornar el plato con ellas.
8. Condimentar al gusto.