



# CREMA DE GUISANTES

## INGREDIENTES

- 100g de puerro
- 100g de cebolla
- 50g de AOVE
- 1 pastilla de caldo de verduras
- 500g guisantes congelados

## PREPARACIÓN

1. Picar y sofreír la cebolla y el puerro hasta que estén dorados.
2. Añadir los guisantes y rehogar unos 5 minutos más
3. Añadir el agua y la pastilla de caldo y dejar cocer unos 10 min