



CREMA DE GUISANTES (THERMOMIX)

INGREDIENTES

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

PREPARACIÓN

1. Poner en el vaso la cebolla, el puerro y el aceite. Trocear 3 seg / Vel 5. Sofreír 10 min / 120C / Vel 1
2. Añadir los guisantes y sofreír 7 min / 120C / Vel 1
3. Añadir el agua y el caldo y cocer 6 min / 100C / Vel 2. Triturar 1 min / Vel 9