

Será por recetas



Sopa de guisantes

Sopas y Cremas, Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- | | | |
|---------------------|--------------------|---------------|
| • 1 Kg de guisantes | • 1 hueso de jamón | • 1 cebollita |
| • 2 dientes de ajo | • Pimienta negra | • Leche |
| • Aceite | • Sal | |

Elaboración

Hervir los guisantes pelados en poca agua, suficiente con que los cubra, en caldo del hueso de jamón, con varios granos de pimienta, y los ajos.

Retirar el hueso y aparte un cazo de guisantes, para triturar el resto en la batidora.

Poner ahora una cazuela fuego con 3 cucharadas de aceite y sofreír en él la cebolla rallada.

Cuando esté transparente, añadir poco a poco y dando vueltas con una cuchara 1 vaso de leche. Se formará una pasta espesa, que incorporará al puré de guisantes.

Darle un último hervor, añadiendo como adorno antes de servir los guisantes enteros y rectificados de sal en el último instante.



Autor receta de Sopa de guisantes

El Cuiner

 71 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 25/09/2012