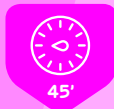


Crema de pèsols



Ingredients per a 2 persones

- 250 g** de pèsols
- 1** patata mitjana
- ½** ceba de Figueres
- ½** porro
- 1** cullerada d'oli d'oliva
- Sal

Estris necessaris



Ganivet



Taula de tallar



Olla



Batedora

Elaboració

- 1** Peleu, talleu i poseu a bullir la patata en una olla. Afegiu-hi un pessic de sal.
- 2** Talleu la ceba i el porro.
- 3** Quan faci 10 minuts que cou la patata, afegiu els pèsols, la ceba i el porro a l'olla. Deixeu-ho coure 10 minuts més.
- 4** Passat aquest temps, retireu l'olla del foc i reserveu una mica de brou.
- 5** Afegiu un rajolí d'oli d'oliva a l'olla i tritureu-ho tot amb la batedora. Si cal, rectifiqueu de sal.
- 6** Si encara està massa espès, afegiu una mica del caldo que heu reservat i tritureu la barreja fins a obtenir la textura desitjada.
- 7** Serviu la crema en un plat fondo o en un bol.

Sabies que...

Els pèsols són llegums i, per tant, són font de proteïnes vegetals i de fibra.

IDEES

Per a la guarnició del plat podeu afegir encenalls de pernil ibèric, daus de pa torrat, etc.

