

CREMA DE GUISANTES



Cálculo para 4 raciones

INGREDIENTES

1 g de Pronagar®
500 g de guisantes congelados
300 ml de agua (para los guisantes)
100 ml de agua (para el Pronagar®)
100 ml de aceite de oliva



ELABORACIÓN

- 1.** Descongelar los guisantes y meterlos en la Thermomix o batidora. Triturarlos con 300 ml de agua.
- 2.** Hervir 100 ml de agua con Pronagar® durante 1 minuto. Retirar y dejar templar (no dejar enfriar del todo porque sino gelificaría).
- 3.** Incorporar el Pronagar® disuelto en agua a la crema de guisantes. Seguir batiendo, añadir sal y aceite de oliva.
- 4.** Colar la crema por si tuviera alguna piel.