Melisa Novell
Dietista-Nutricionista · GA00280

Crema de guisantes

Ingredientes

- 500 gramos de guisante, en lata
- 1/2 unidad pequeña de cebolla blanca
- 1 unidad de calabacín
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 500 ml de agua
- Sal

Método de preparación

1. Picar y saltear la cebolla y el calabacín con el aceite de oliva
2. Agrega el agua, los guisantes y la sal y cocina por 15-20 minutos.
3. Procesar con minipimer, procesadora o Thermomix y servir.