

# Crema de Guisantes

---

*Cálculo para 4 raciones*



## INGREDIENTES

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