

Puré de arvejas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pure-de-arvejas>

Preparación

Poner las arvejas en una olla y cubrirlas con agua fría. Agregarles un poco de sal, las cebollas peladas y cortadas por la mitad, y el ramito aromático hecho con el perejil, el tomillo y el laurel atados. Dejar hervir a fuego suave hasta que las arvejas queden tiernas, removiendo de tanto en tanto. Luego colar, retirar el ramo aromático y procesar las arvejas con la cebolla. Fuera de la procesadora mezclar con la crema de leche y una pizca de pimienta, y servir caliente decorado con arvejas cocidas enteras.



Ingredientes

- 700 grs. Chícharos - Arvejas
- 3 Cebollas
- 2 cucharada/s Crema de leche
- 1 Hoja de laurel
- 1 ramito Tomillo
- 3 ramitos Perejil

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Guarniciones