



Puré de guisantes

Ingredientes:

GUISANTES CRUDOS CONGELADOS	750 G
MANTEQUILLA	100 G
SAL, PIMIENTA	

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Guisantes	750 g	Poner en la cuba	 80°C	3500 rpm	2 min	Cerrado	
2	Mantequilla	100 g	Añadir	 80°C	100 rpm	13 min	Abierto	
3	Sal Pimienta			-				Probar y rectificar la sazón.



CONSEJO DEL CHEF

Se puede añadir un poco de nata o mantequilla para que sea más untuoso. El hecho de utilizar guisantes congelados fija la clorofila y no hay necesidad de blanquearlos (tiempo de preparación y manipulación menor => ahorro de tiempo).

