

Crema de guisantes

- 150 gr cebolla
- 450gr guisantes
- 2 dientes de ajo
- 850ml caldo de pollo o de verduras (se puede utilizar pastilla de caldo)
- 3 cucharadas de cilantro fresco picado
- Sal y pimienta

Elaboración:

1. Sofreír en una olla la cebolla y el ajo troceados. Tapar y pochar a fuego lento durante 4 minutos
2. Añadir el caldo y, cuando esté hirviendo, los guisantes. Hervir sin tapar con el fuego alto durante 3 minutos
3. Retirar del fuego, echar el cilantro y licuar. Sazonar con sal y pimienta y servir.

Montaje:

- 1) En plato hondo medir la Crema de Guisantes.
- 2) Decorar con un hilo de aceite, semillas tales como sésamo blanco o unas hojitas de verde.



Guisantes a la Catalana

- Pasas
- 450gr guisantes
- Piñones
- Aceite de Oliva
- 150 gr de Panceta
- Sal y pimienta

Elaboración:

1. Sofreir las pasas, los piñones y el ajo.
2. Añadir la panceta en dados y los guisantes
3. Rehogar todo y servir

Montaje:

Presentar en plato llano como guarnición o como plato principal, se puede decorar con algo de ñora o especias

