

**Libreta:** Sopas y Cremas  
**Creado:** 26/03/2018 21:23  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/espuma-de-guisantes.html>

---

## Espuma de guisantes

### INGREDIENTES

- 150 gramos de guisantes
- 1 vaso grande de caldo (puede ser de tetrabrik)
- 1/2 cajita de nata líquida
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 cucharadas de queso mascarpone
- unas gotas de zumo de limón
- sal y pimienta

### PREPARACIÓN

Calentar el aceite en una sartén antiadherente y rehogar los guisantes congelados o sin descongelar.

Añadir el caldo, remover, y verter poco a poco la nata. Dejar que todo cueza a fuego lento durante unos cinco minutos.

Verter en un recipiente apto para la minipimer y batir hasta obtener una crema espumosa. Añadir unas gotas de zumo de limón, sal y pimienta, batir otro poco y servir en dos platos de sopa.

Decorar cada plato con una cucharada de queso mascarpone y tomar inmediatamente.

### **Nota:**

Este plato supone una sopita para dos para tomar al amor de la lumbre de una fría noche de otoño o, con doble cantidad, un estupendo entrante para una comida o cena de cuatro personas.