

GUISANTES A LA MENTA:



Ingredientes

- 100 g de guisantes (1 lata pequeña)
- Menta
- 1 diente de ajo
- 30 g de puerro
- 1 cucharada de aceite
- Sal y pimienta al gusto
- Espesante comercial con gomas

Elaboración

- 1.** Dorar el ajo con la cebolla y echar los guisantes.
- 2.** Añadir 100 ml de agua, sal, pimienta y menta.
- 3.** Hervir a fuego lento durante 10 minutos.
- 4.** En un recipiente, triturar todo junto y añadir la cantidad de espesante indicada para una mejor homogeneización.
- 3.** Emplatar.