

# Crema de porotos

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Porotos:** 250 g

**Pan:** 2 Rodajas

**Manojo de albahaca:** 1/2 Manojo

**Aceite de oliva virgen:** Cantidad necesaria

**Chile:** 1 Unidad

**Sal:** Cantidad necesaria

**Menta:** 1/2 Manojo

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Hervimos los porotos junto a las hojas de *menta* y *albahaca*
- Luego, agregamos sal y cocinamos durante 5 minutos.
- Pasado este tiempo, trituramos todo junto a la mitad del agua de cocción
- Reservamos.
- Por otro lado, en una sartén con un poco de aceite de oliva, tostamos dos rebanadas de pan.

### Para terminar

- Emplatamos la **crema** en un plato hondo o bowl
- La acompañamos con el pan, el *chile* picado y agregamos un chorrito de aceite de oliva
- Decoramos el plato con unas hojitas de *menta* y *albahaca*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-porotos>