Puré de arvejas con zamburiñas

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Manteca: 40 g
Menta fresca:
Sal:
Zamburiñas: 8 Unidades
Aceite De Oliva:
Pimienta:
Arvejas congeladas: 200 g

Preparación de la Receta

- *Hervir* las arvejas en una *cacerola* con agua, sal y un chorrito de aceite
- Después, escurrir y triturar con *menta* y sal.
- Por otro lado, hacer las zamburiñas en una sartén muy caliente con aceite y sal.
- Por último, colocar un poco de puré de arvejas en cada cucharita y poner encima las zamburiñas a la *plancha*.
- Servir colocando hojas de *menta* a modo de decoración.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pure-de-arvejas-con-zamburinas