Sopa de Arvejas por Margarita Bernal



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arvejas frescas: 3 Tazas
Hojas de menta: 2 cdas
Caldo: 1 Litro
Puerro: 2 Tallos
Queso de cabra desgranado: 1 Taza
Crutones: c/n
Hojas de tomillo fresco: 1 cdita
Manteca: 2 cdas
Pimienta: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén con *manteca*, *saltear* el *puerro* picado.
- Agregar el *tomillo* y *condimentar* con sal y pimienta.
- Añadir el caldo y cuando hierva agregar las arvejas y cocinar hasta que estén tiernas.
- Incorporar la *menta* y retirar cuando este?n cocidas las arvejas.
- Licuar toda la mezcla, volver a calentar y dejar *hervir* hasta que tome la textura deseada.
- *Condimentar* con sal y pimienta, servir con los crutores de pan y el queso.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-arvejas-por-margarita-bernal