



INGREDIENTES:

- 1 kilo de guisantes (pueden ser congelados)
- 2 patatas medianas
- 2 puerros limpios y a rodajas
- 200 gramos de nata líquida de cocinar
- 20 gramos de aceite
- 30 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- una cucharadita pequeña de sal

- pimienta negra en polvo

- 800 gramos de caldo de verduras aproximadamente (dependerá de la consistencia que deseamos obtener)

ELABORACIÓN:

1. Sacar la mantequilla y dejar que quede muy blandita tipo pomada.

2. Poner los puerros en el vaso de thermomix y **trocear 5 segundos a velocidad 5**, bajar los restos de las paredes con ayuda de la espátula hacia las cuchillas, y añadir la mantequilla y el aceite y **programar 5 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 1.**

3. Pelar y lavar las patatas y trocearlas no muy grandotas, y añadir al vaso de thermomix y **programar 3 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 1.**

4. A continuación poner la sal, la pimienta y los guisantes (pueden estar congelados) y **mezclamos 20 segundos a velocidad 1.**

Seguidamente incorporamos la nata líquida y el caldo vegetal y **programar 25 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 1.**

5. Comprobar que las patatas están tiernas (de no ser así poner unos cuantos minutos más a la misma temperatura y velocidad) y una vez cocido todo **programar 1 ó 2 minutos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**

6. Podemos tomar calentita o como a mí me gusta más, tomar fría y para ello, la ponemos en la nevera y la tomamos fresquita.

Sugerencias: Acompañar la crema con taquitos de jamón serrano pequeños, picatostes o algo que nos guste.

Está muuuuuuuuuuy rica !

La imagen de momento no es mía si no del estupendo blog Cocina Casera.