

Sopa de guisantes con magimix

Sopa de guisantes con magimix

5 min	5 min 27 min	5 min 27 min 32 min	5 min 27 min 32 min 1/10
5 min 27 min 32 min 1/10 10	5 min 27 min 32 min 1/10 10 8	5 min 27 min 32 min 1/10 10 8 14	

5 min 27 min 32 min 1/10 10 8 14

500g de agua
400g de guisantes
30g de panceta
20g de aceite
1 cebolla
1 zanahoria
1 cubo de caldo de pollo
Perejil
Sal
Pimienta

500g de agua
<span itemprop="

Â»

Poner el aceite en el vaso de la Thermomix con los lardones y programar 5 minutos a 90°C a velocidad 3 en sentido contrario a las agujas del reloj. Reservar caliente.

Â»

Colocar los guisantes en el vaso de la Thermomix.

Â»

Pelar la cebolla y la zanahoria, cortar en trozos grandes y poner en el vaso de la Thermomix.

Â»

Triturar durante 20 segundos a velocidad 5.

Â»

Agregar el agua, el cubo de caldo, la sal y la pimienta en el vaso de la Thermomix.

Â»

Cocinar durante 22 minutos a temperatura varoma a velocidad 3.

Â»

Lavar el perejil y picarlo groseramente.

Â»

Verter la sopa en un bol, espolvorear con perejil y colocar algunos trozos de lardones.