

Salsa de guisantes para enriquecer



Ingredientes (para 4 raciones)

- 180 g de agua o fumet
- 120 g de guisantes congelados
- 1 lata de berberechos o almejas al natural
- 20 g de aceite de oliva virgen extra
- 5 g de perejil fresco

Elaboración

1. Hervir agua en un cazo. Añadir los guisantes y cocerlos durante dos o tres minutos.
2. Colar y reservar los guisantes.
3. Incorporar en el cazo el fumet, la lata de berberechos o almejas con su agua, el aceite y el perejil fresco. Triturar bien hasta lograr una textura fina.
4. Tamizar la salsa y llevarla a ebullición.
5. Servir.

Recomendaciones

Se puede preparar más cantidad de salsa, congelarla y usarla para acompañar pescados, verduras o legumbres, según tolerancia.