



Salsa de pèsols per enriquir

Ingredients (per a 4 racions)

- 180 g d'aigua o fumet
- 120 g de pèsols congelats
- 1 llauna d'escopinyes o cloïsses al natural
- 20 g d'oli d'oliva verge extra
- 5 g de julivert fresc

Elaboració

1. Bulliu aigua en un cassó. Afegiu-hi els pèsols i coeu-los durant dos o tres minuts.
2. Coleu els pèsols i reserveu-los.
3. Poseu al cassó el fumet, la llauna d'escopinyes o cloïsses amb l'aigua, l'oli i el julivert fresc. Tritureu-ho bé fins que n'obtingueu una textura fina.
4. Tamiseu la salsa i feu-hi arrencar el bull.
5. Serviu-la.

Recomanacions

Podeu preparar més quantitat de salsa, congelar-la i fer-la servir per acompanyar peix, verdura o llegum, segons la tolerància.