

GASPACHO DE ERVILHAS COM HORTELÃ



CONFEÇÃO

1. Reserve algumas ervilhas que terá de branquear alguns minutos em água a ferver e com sal.
2. Descasque a cebola e corte-o em pedaços. No robot equipado com a lâmina picadora, deite as ervilhas e a cebola. Junte a água e o 1/2 cubo de caldo de galinha. Selecione o programa Sopas P1 durante 40 minutos.
3. No final do programa, deixe arrefecer e junte as folhas de hortelão e as natas. Misture na velocidade 12 durante 1 minuto com a tampa reguladora de vapor colocada.
4. Tempere com pimenta e junte a pimenta de Espelette. Passe a sopa por um passador e guarde-a no frigorífico durante pelo menos 3 horas.
5. Misture as ervilhas que reservou com o azeite e algumas folhas de hortelã cortadas, tempere com sal e pimenta.
6. Sirva o gaspacho colocando uma colher da mistura de ervilhas por cima.

INGREDIENTES

- 500 G DE ERVILHAS (NÃO CONGELADAS)
- 1/2 CUBO DE CALDO DE GALINHA
- 75 CL DE ÁGUA
- 1 CEBOLA
- 2 C.S. DE AZEITE
- 1 PITADA DE PIMENTA DE ESPELETTE
- CERCA DE 20 FOLHAS DE HORTELÃ
- 10 CL DE NATAS
- SAL
- PIMENTA