

CREME DE ERVILHAS COM CUSCUS



Crema de ervilhas com cuscus

INGREDIENTES

- 700 G DE ERVILHAS CONGELADAS
- 3 CENOURAS
- 6 FOLHAS DE ALFACE
- 1 CEBOLA
- 1 MOLHO DE COENTROS
- 125 G DE MASSA CUSCUS
- 8 DL DE ÁGUA QUENTE
- SAL Q.B.
- AZEITE Q.B. (CERCA DE 0,5 DL)

CONFEÇÃO

1. Na taça, munida do acessório picador (ultrablade), colocar todos os ingredientes, arrançados e cortados em pedaços, com exceção dos cuscus e do azeite.

2. Selecionar o Programa Sopas, P1, aumentando o tempo para 50 minutos.

3. Quando o programa terminar, retificar a água, se necessário (este creme seca bastante quando arrefece), juntar os cuscus, mexer com a espátula e programar 10 minutos, velocidade 3, a 100°. A 2 minutos do fim, interromper o programa, colocar o azeite e mexer com a espátula. Reiniciar o programa, deixando terminar.

4. DICA 1: Esta quantidade de sopa, não permite que se coloque o cesto de vapor dentro da taça. Se optar por reduzir a quantidade, pode colocar os cuscus no cesto e, a 10 minutos do fim do programa P1, inserir o cesto dentro da taça, deixando terminar o programa. No fim, será só verter a massa para dentro do creme e colocar o azeite.

5. DICA 2: Pode optar por não cozer e triturar os coentros, servindo-os picados sobre o creme.
