Sopas

CREME DE ERVILHAS COM CHOURIÇO

Receita Oficial
Fácil
50 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 180 G ERVILHAS
- 50 G ALHO FRANCÊS (APENAS PARTE BRANCA)
- 1 CEBOLA
- 50 G CENOURA
- 80 G CHOURIÇO
- 15 CL NATAS
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Descasque a parte branca do alho francês, a cebola, a cenoura e o chouriço e corte em quatro.

2. Coloque estes ingredientes, juntamente com as ervilhas na taça com a lâmina picadora e deite 1,5 L de água. Tempere com sal. Seleccione o programa de sopas P1 a 100 ºC durante 40 min.

3. No final do programa, junte as natas e misture na velocidade 12 durante 30 seg. Tempere com pimenta e sirva quente.