



Merkén SpA

RECETAS 

Puré de arvejas

Ingredientes:

- 1 kilo de arvejas
- 1/2 Taza de crema de leche
- 1/8 Mantequilla
- Sal y Pimienta



Merkén SpA

RECETAS 

Preparación:

1. Lavar las arvejas y ponerlas a cocer en agua fría, sin sal y destapada durante 30 minutos o hasta que estén cocidas y muy blandas.
2. Escurrir y pasar por cedazo.
3. En una olla calentar la mantequilla.
4. Incorporar el puré de arvejas.
5. Revuelva bien hasta que tome cuerpo.
6. Agregar la crema de leche, sal, sazonar y servir.