

## SOPA DE GUISANTES CON YOGUR

### Ingredientes para 4 personas:

- 1 Kg. De guisantes frescos.
- 2 cebollas.
- 2 dientes de ajos.
- 1 puerro.
- 720 ml. Yogur de cabra
- 10 gr. mantequilla
- 100 gr. queso curado rallado.
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra.
- Sal y Pimienta.
- Jengibre (Opcional).



### Preparación:

- 1º. Pela los guisantes y ponlos en un cazo con agua a hervir 5 minutos.
- 2º. Ponemos una sartén al fuego con un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Cuando esté caliente añadimos la cebolla, el ajo y los puerros cortados muy finos.
- 3º. Cuando el sofrito esté pochado, añádeles los guisantes. Y deja sofreír todo junto con la mantequilla, la sal y la pimienta 5 minutos.
- 4º. Escurre ligeramente y tritura hasta obtener un puré fino, incorpora el yogur, el queso rallado y mezcla bien. Deja enfriar hasta el momento de servir.

#### 5º. El Truco: jengibre rallado para dar sabor

¿Sabes que el jengibre puede aportar un sabor muy exótico a tus preparaciones? Puedes usarlo rallado en sopas y guisos. Para ello, pela la raíz y recoge el jugo que suelte en una taza. Luego añade tanto el jengibre rallado como el jugo justo antes de servir la sopa o el guiso. Mezcla un momento y verás cómo tu preparación adquiere un sabor ligeramente picante y especiado.

**¡Refrescante, ligera, nutritiva, y original!**