

## CREMA DE BONIATO Y MANZANA CON GUISANTES

### Ingredientes:

- 3 boniatos
- 2 manzanas ácidas
- 1 cebolleta
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 100g de guisantes desgranados
- 4 rebanadas de pan
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Perejil



### Preparación:

- 1º. Pica la cebolleta, el puerro (limpio) y la zanahoria (pelada) en dados y ponlos a rehogar en una cazuela con un chorrito de aceite. Cocina las verduras durante 5 minutos.
- 2º. Descorazona las manzanas, pela, trocea e incorpóralas.
- 3º. Pela los boniatos, córtalos en dados y añádelos. Rehoga brevemente, cubre con agua, sazona y cuece los ingredientes durante 20 minutos. Tritura con la batidora hasta obtener una crema bien fina.
- 4º. Pon agua a calentar en un cazo, agrega los guisantes, sazona y cuécelos durante 5 minutos.
- 5º. Corta el pan en dados pequeños y fríelos en una sartén con aceite caliente. Retira y escúrrelos sobre un plato cubierto con papel absorbente de cocina.
- 6º. Sirve la crema en platos hondos, salpícalos con los guisantes y los costrones de pan frito. Decora los platos con unas hojas de perejil.

**¡Fácil, sano y de temporada!**