

Sopa de ervilha com abacate



Ingredientes

- 200 g de ervilhas
- 1 cebola picada
- 1 abacate
- 150 ml de nata fresca Pur Natur
- 1 cubinho de caldo
- Manteiga fresca batida Pur Natur

Modo de preparação

Frite a cebola picada num pouco de manteiga fresca batida Pur Natur. Adicione as ervilhas. Adicione a água até que todas as ervilhas estejam cobertas. Adicione o cubinho de caldo e deixe ferver.

Reduza o lume e deixe cozinhar durante mais 15 minutos. Enquanto isso, corte o abacate aos cubos. Adicione-os à sopa, deixe aquecer durante mais 2 minutos. Misture a sopa e tempere com sal e pimenta.

Bata as natas até ficarem cremosas. Divida a sopa de ervilhas em copinhos de cappuccino. Finalize com a nata batida em ponto macio.