




## CREMA DE ZANAHORIA Y CALABACÍN CON GUISANTES BIO

### Ingredientes

- Guisantes bio Dantza 
- Tomate triturado bio Dantza 
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- Unas hojas de endibias
- 1 calabacín grande
- 1 zanahoria grande
- Aceite Arbequina Dantza 
- Sal
- Pimienta negra molida



### Preparación

1. Picamos la cebolla, el pimiento verde y las hojas de endibias. Rehogamos estos ingredientes en una cacerola con un poquito de aceite Arbequina Dantza y le añadimos 4 cucharadas de tomate triturado bio Dantza.
2. Pelamos la zanahoria y el calabacín y los cortamos en trozos medianos. Añadimos estos ingredientes a la cazuela y salteamos.
3. Salpimentamos, añadimos agua en la cazuela hasta cubrir todos los ingredientes y dejamos cocinar a fuego medio 20 minutos.
4. Trituramos las verduras con una batidora hasta obtener una crema fina y, cuando empiece a hervir ligeramente, añadimos los guisantes bio Dantza.
5. Dejamos que hierva a fuego suave un par de minutos...¡Y listo! Servimos bien caliente y ya podemos disfrutar de esta saludable y sabrosa crema de verduras.