

# Sopa de guisantes con magimix

## Sopa de guisantes con magimix

5 min	5 min 27 min	5 min 27 min 32 min	5 min 27 min 32 min 1/10
5 min 27 min 32 min 1/10 10	5 min 27 min 32 min 1/10 10 8	5 min 27 min 32 min 1/10 10 8 14	

### 5 min 27 min 32 min 1/10 10 8 14

500g de agua  
400g de guisantes  
30g de panceta  
20g de aceite  
1 cebolla  
1 zanahoria  
1 cubo de caldo de pollo  
Perejil  
Sal  
Pimienta

<span itemprop="recipeIngredient">500g de agua<br/></span><span itemprop="recipeIngredient">

Â»

Poner el aceite en el vaso de la Thermomix con los lardones y programar 5 minutos a 90°C a velocidad 3 en sentido contrario a las agujas del reloj. Reservar caliente.

Â»

Colocar los guisantes en el vaso de la Thermomix.

Â»

Pelar la cebolla y la zanahoria, cortar en trozos grandes y poner en el vaso de la Thermomix.

Â»

Triturar durante 20 segundos a velocidad 5.

Â»

Agregar el agua, el cubo de caldo, la sal y la pimienta en el vaso de la Thermomix.

Â»

Cocinar durante 22 minutos a temperatura varoma a velocidad 3.

Â»

Lavar el perejil y picarlo groseramente.

Â»

Verter la sopa en un bol, espolvorear con perejil y colocar algunos trozos de lardones.