Crema de guisantes con menta

Ingredientes

* Guisantes congelados, 350 g
* Agua, 200 ml
* Mantequilla, 15 g
* Azúcar, 1 cucharadita (\*)
* Zumo de limón o vinagre blanco, 1 cucharada (\*)
* Salsa de menta, 1 cucharada (\*\*)
* Sal, al gusto
* (\*) El azúcar y el zumo de limón (o el vinagre) son opcionales pero es, junto con respetar el tiempo de cocción, una de las claves para que los guisantes mantengan un intenso color verde después de cocinados.
* (\*\*) La salsa de menta se puede encontrar en grandes superficies, pero se puede hacer macerando unas cuantas hojas de menta fresca con vinagre y un poco de sal.

Preparación:

1. En un cazo ponemos el **agua** y la **mantequilla** a calentar con el fuego a tope (12/12).
2. Cuando rompa a hervir, añadimos los **guisantes** congelados, el **azúcar**y el**zumo de limón** o el**vinagre blanco**. Esperamos a que recupere el hervor (tardará un par de minutos), bajamos el fuego (6/12) y dejamos cocinar 5 minutos más (si son congelados, conviene consultar las instrucciones de la bolsa sobre el tiempo de cocción porque puede variar en función del tamaño de los guisantes).
3. Escurrimos los guisantes pero sin tirar el **caldo** de cocción. Los trituramos con la batidora, añadimos la cucharada de**salsa de menta** y caldo hasta obtener la consistencia deseada. Yo suelo añadirlo todo.
4. Añadimos sal al gusto, terminamos de triturar y servimos. Si queremos una textura más fina se puede pasar por un colador chino.