les receptes d'Alícia

PATÉ DE PÈSOLS

INGREDIENTS

- 100g pèsols
- ½ Alvocat
- 10 g Iogurt
- Suc de llimona
- Sal, pebre
- 2 llesques de formatge tipus brie

ELABORACIÓ

1. Coure els pèsols en un cassó amb aigua. Escórrer i refredar.
2. Triturar els pèsols juntament amb l'alvocat, el suc de llimona i el iogurt.
3. Condimentar amb sal i pebre al gust.
4. Servir en una torrada de pa amb formatge brie i oli d'oliva pel damunt.

NOTES: