



## PURÉ SAN GERMÁN

Prepara este Puré San Germán para 4 personas

4 porciones porciones / Dificultad baja / 50 minutos

## INGREDIENTES

2 tazas de chícharos.  
2 zanahorias picadas en cubos.  
½ taza de calabaza picada en cubos.  
1 tableta de Caldo de Chorizo MAGGI®.  
1 cebolla picada fina.  
5 dientes de ajo machacados.  
3 cucharadas de Pasta de Tomate MAGGI®.  
1 tableta de Caldo de Pollo con Tomate MAGGI®.  
1 hojita de laurel.  
1 ají pimiento grande en tiras.  
1 pizca de azúcar.  
Comino molido al gusto.  
Pimienta blanca molida al gusto.  
Sal al gusto.

## PREPARACIÓN

1. Deja los chícharos en remojo entre 3 o 4 horas en una olla a presión llena de agua por la mitad. No botes el agua.
2. Lleva la olla a fuego medio y agrega el laurel, la zanahoria y la calabaza. Deja cocinar a presión durante 30 minutos. Transcurrido este tiempo, retira del fuego.
3. Mientras, en una sartén, calienta un poco de aceite y sofríe el ajo, la cebolla, el ají, la Pasta de Tomate MAGGI® y la tableta de Caldo de Pollo con Tomate MAGGI®, previamente triturada.
4. Cuando la olla pierda la presión, agrega el sofrito a los chícharos blandos y la tableta de Caldo de Chorizo MAGGI®, previamente triturada. Integra todo bien.
5. Cocina a fuego lento sin tapar, durante 10 minutos para que se integren todos los sabores.
6. Sazona con el comino, la pimienta, una pizca de azúcar y la sal al gusto. Deja cocinar otros 5 minutos.
7. Una vez listo, retira del fuego y deja refrescar un poco los chícharos. Saca la hoja de laurel. 8. Por último, pasa los chícharos por una batidora y bate hasta obtener un puré. Sirve inmediatamente. Añade a tu gusto unas gotas de vinagre balsámico.