

Paté de pèsols

Ingredients per a dues racions

- 100 g de pèsols
- ½ alvocat
- 2 c/s de iogurt desnatat
- 1 llimona
- Torradetes o bastonets de pa torrat
- Sal



Elaboració

1. Poseu a coure els pèsols en un cassó amb aigua abundant durant un parell de minuts. Escorreu-los i deixeu-los refredar.
2. Tritureu els pèsols juntament amb la polpa de l'alvocat, un raig de suc de llimona i el iogurt desnatat. Reserveu una mica de iogurt per decorar.
3. Poseu-ho al punt de sal.
4. Col·loqueu-ho en un bol, poseu-hi el iogurt que teníeu reservat i una mica de pela de llimona al damunt.
5. Serviu-ho amb les torrades de pa.

Nota: podeu també fer bastonets d'api, pastanaga, pebrot o carbassó per *diperar* amb el paté.