



GUISANTES

con jamón a mi manera



Ingredientes para 3 personas:

1 kilo de guisantes frescos o 300 gr de
guisantes congelados

1 cebolla

100 gr de jamón serrano

3 cucharadas de tomate frito casero

3 huevos duros

Preparación:

Si los guisantes son frescos, retiramos las
vainas y lavamos.

Ponemos agua a hervir y cuando rompa a hervir
añadimos 1/2 cucharadita de sal y los
guisantes, frescos o congelados y cocinamos
durante 10 minutos. Escurrimos.

Mientras se cuecen los guisantes, pelamos la
cebolla y partimos en "brunoise", es decir, en
daditos muy pequeños. Pochamos durante 10
minutos en una sartén. Añadimos el jamón
picado, salteamos un par de minutos. A
continuación, agregamos el tomate frito y los
guisantes. Cocinamos todo junto durante 5
minutos y retiramos del fuego.

A la hora de servir, acompañamos de un huevo
duro por persona.

Conlaszarpasenlamasa