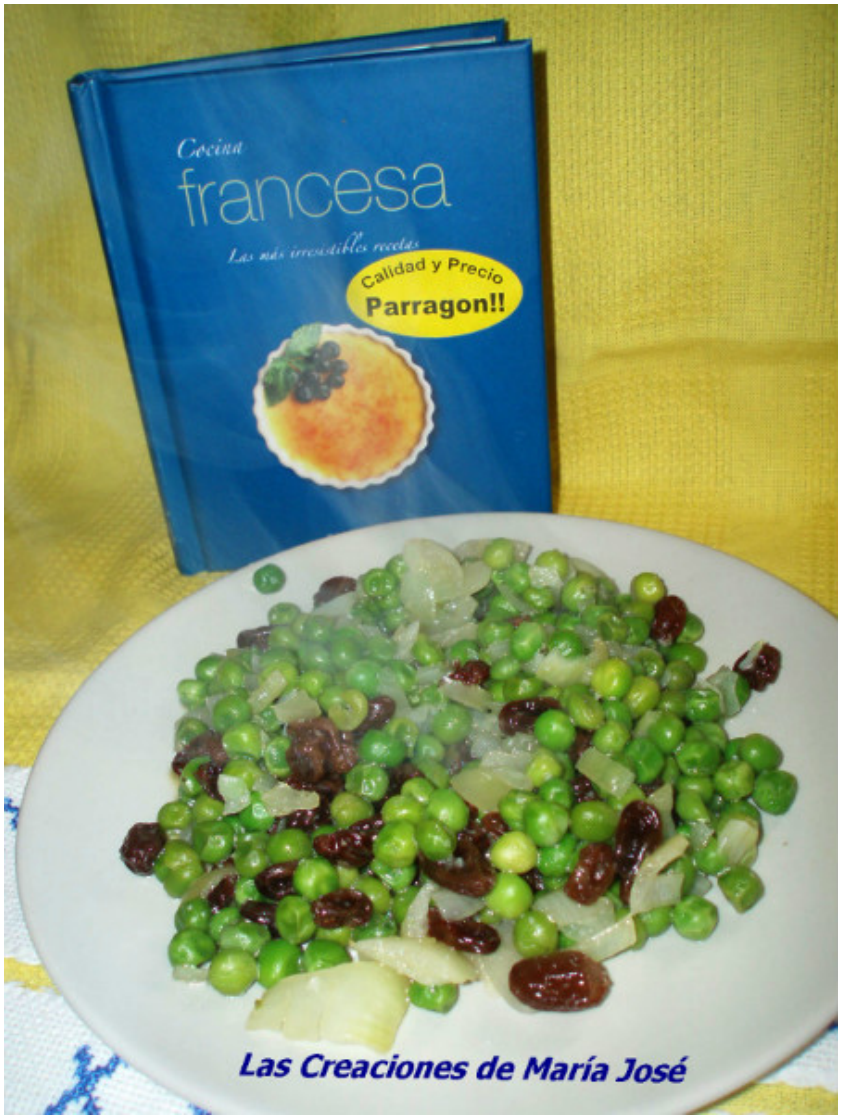
GUISANTES A LA FRANCESA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Moderna
Coste: Muy económico

Descripción:

Me encanto la receta de este libro rica rica y sana

Ingredientes para 2 personas :

- 1,3 kg de guisantes frescos, pelados, o 450 gr de guisantes congelados
- 1 cogollo de lechuga cortado en tiras (yo no tenia y le eche uvas pasas)
- 4 chalotes picadas
- 1 ramillete de hierbas
- 125 gr de mantequilla cortada en dados
- 1 cucharadita de azúcar extrafino
- Sal y pimienta
- 2 ó 4 cucharadas de agua.

Preparación:

Paso 1

Poner en una cazuela de base gruesa y que tenga tapa los guisantes, la lechuga (yo eche uvas pasas), la chalota, las hierbas, la mantequilla, el azúcar, sal y pimienta al gusto. Calientelo a fuego medio-fuerte. Si los guisantes son frescos añadir 4 cucharadas de agua, si son congelados solo 2 cucharadas. Caliéntelo removiendo de vez en cuando. Cuando empiece a hervir, baje el fuego. Tapa la cazuela y cuécelo a fuego lento de 10 a 20 minutos, o hasta que los guisantes estén tiernos o se haya evaporado el agua. Si fuera necesario rectificar de sal y pimienta.