guisantes con jamon

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

Creador: miguel ruiz

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
los guisantes se cuecen solo hasta que toman ese color vivo, si te pasas pierde sus propiedades

Descripción:

guisantes con jamon sirven como,acompañamiento o como segundo

Ingredientes para 4 personas :

- 500gr de guisantes
- 1 cebolla bien picada
- 1 paquete de jamon en tacos

Preparación:

Paso 1

En un cazo con agua hirviendo pon a cocer los guisantes aproximadamente 5 minutos

Paso 2

en un cazpica la cebolla y echala en la sarten con dos cucharadas de aceite, a ser posible aceite puro de oliva ,siempre aporta sabor,deja que se dore y añade el jamon cuando se dore añade los guisantes y lo rehogas todo por 2 o 3 minutos mas y listo