

Receta de Guisantes con Champiñón, Jamón y Huevo

11 Abr 2016



Buenos días a tod@s, comenzamos esta nueva semana de Abril y para compensar los excesos realizados el fin de semana, para hoy os dejo una receta fácil de preparar y muy sana para toda la familia, **Guisantes con Champiñón, Jamón y Huevo**, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Guisantes frescos o congelados (250grs)
- Champiñones laminados (250grs)
- Cebolla (una pequeña)
- Jamón serrano en taquitos (50grs)
- Ajo picado (uno o dos dientes)
- Salsa de soja (tres cucharadas)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En una sartén al fuego poner un poco de aceite de oliva y refreír la cebolla y el ajo picaditos
2. Añadir los guisantes, los champiñones laminados, y el jamón, remover bien todo
3. Echar la salsa de soja y dejar unos diez minutos al fuego
4. Podéis acompañar con unos huevos escalfados y....buen provecho!!!