

Receta de Guisantes Con Jamón

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de guisantes que resulta muy apropiada como primer plato en la comida o también en vuestras cenas, espero que os guste.

Ingredientes

- Guisantes frescos o congelados (medio o un kg)
- Sal
- Ajos (dos o tres dientes)
- Jamón en taquitos (una bandejita)
- Aceite de oliva
- Vinagre

Modo de Preparación

1. Desgranar los guisantes y ponerlos a hervir con un poco de sal, una vez cocidos ponerlos a escurrir
2. En una sartén con un poco de aceite caliente, refreír los ajos picaditos
3. Cuando los ajos estén doraditos echar los taquitos de jamón y remover
4. Añadir los guisantes al sofrito y remover bien, echar un chorrito de vinagre y dejar un rato rehogando, removiendo de vez en cuando
5. Servir calientes y...buen provecho!!!