

Receta de Revuelto de Guisantes con Jamón

05 Oct 2020



Hola a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Revuelto de Guisantes con Jamón**, es uno de los platos que más nos gusta comer en casa y sobre todo a mi nietecito de dos años que le encantan, seguro que os gustará y la haréis en casa para toda la familia.

Ingredientes

- Guisantes en conserva (un bote grande o dos, según comensales)
- Jamón en taquitos (un paquete o dos)
- Huevos frescos (cuatro o cinco)
- Ajo picado (al gusto)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Escurrir el caldo de los guisantes
2. Poner una sartén al fuego con un poquito de aceite de oliva
3. Refreír un poco los taquitos de jamón y a continuación echar los guisantes
4. Espolvorear con ajo molido al gusto y remover
5. Echar los huevos cascados y dejar un poco que se cuajen, ponerlos un poquito de sal
6. Revolver para mezclar
7. Servir caliente y....buen provecho!!!