MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Guisantes con jamón

1 ración

Ingredientes

- Guisantes (bote o congelados)
- Ajo
- Tacos de jamón
- Huevo
- Lascas de queso
- Sal
- Pimienta
- Aove

Elaboración

1. Ponemos agua con sal en una cazuela y cuando rompa a hervir añadimos los guisantes (en mi caso baby congelados) y cocemos a fuego medio 7 minutos
2. Sacamos a un bol con agua fría para cortar la cocción y no perder ese color tan verde
3. En una sartén rehogamos un ajo, cuando se dore incorporamos el jamón y meneamos un poco
4. Incorporamos los guisantes y rectificamos de sal y pimienta
5. Ponemos agua a hervir e incorporamos los huevos durante 6 minutos
6. Sacamos a un bol con agua fría para cortar la cocción
7. Emplazamos los guisantes, ponemos el huevo en medio con esa yema tan líquida y las lascas de nuestro queso favorito

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy