Maria



Guisantes a la catalana (versión sin carne)

4 raciones

Ingredientes

- **800 g** de guisantes congelados
- **3** cebolletas (cebollas tiernas)
- **2 manojos** de ajos tiernos
- **2**–3 tomates pera (o similares)
- Hojas de menta al gusto
- **1** vasito de vino blanco (200 ml)
- **50 ml** de anís (opcional; yo no tenía)
- AOVE
- Sal
- Pimienta

Elaboración

1. Cortar las cebollas y sofreírlas durante 5 minutos con AOVE
2. Salpimentar
3. Picar los ajos tiernos y añadirlos; cocinar unos minutos más
4. Incorporar el tomate y la menta. Tapar y dejar cocinar 10 minutos a fuego medio
5. Agregar el vino blanco y dejar que evapore el alcohol
6. Añadir los guisantes. Si hace falta, añadir un vasito de agua
7. Cocinar a fuego medio hasta que estén tiernos (7–10 min). Rectificar de sal

RECOMENDACIONES

Recomiendo hacer mucha cantidad: ¡esto se come solo!

Hecho con CookNest

