Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Guisantes con huevo y jamón

30min · 2 raciones · 496 kcal

Ingredientes

- 1 bolsita pequeña de guisantes congelados
- 2 huevos
- 1 paquete de jamón en taquitos
- 1/2 cebolla
- 2 ajos
- 1/2 vaso de caldo de pollo o carne
- 1 poco de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta molida

POR RACIÓN

Proteínas	35 g
Grasas	20 g
Hidratos	37 g
Fibra	11 g

Elaboración

1. Troceamos la cebolla finamente y la añadimos a una olla con aceite. La pochamos unos minutos junto con los ajos y hoja de laurel.
2. Añadimos un poco de vino y cuando se consuma (a fuego alto) añadimos el pimentón dulce, los guisantes y removemos.
3. Añadimos el caldo de carne (o agua con avecrem), y el jamoncito. Removemos y tapamos y dejamos que se haga unos 20 minutos a fuego lento.
4. Por último cuajamos un par de huevos y tapamos 5-10 minutos más a fuego lento.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta