

GUISANTES CON JAMON

INGREDIENTES

Ingredientes para 4 personas

- Guisantes (80 g/personas)
- Jamón serrano troceado (40 g/persona)
- 1/2 Cebolla o cebolleta mediana
- Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

Preparación de los ingredientes

1. Se cuecen los guisantes si son naturales en agua y sal
2. Se escurren los guisantes.
3. Se pica la cebolla muy fina.

Elaboración

1. En una sartén, se echa un buen chorro de aceite y ponemos a calentar
2. Cuando el aceite esté caliente se echa la cebolla en la sartén y se fríe hasta pocharlas.
3. Seguidamente se vierten los trozos de jamón en tacos y se frie el conjunto 3-4 minutos.
4. Se echan los guisantes en la sartén y se mezclan con las cebolla y el jamón.
5. Se mezcla de manera continua para que todos los guisantes cojan el sabor del jamón y la cebolla.
6. Se fríen durante 5 minutos o hasta que el agua que hayan soltado los guisantes se reduzca.

Y a servir y a disfrutar