



GUISANTES CON JAMÓN

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 15 min 25 min

Ingredientes

Guisantes: 500 gr
Cebolla: 150 gr
Jamón serrano: 100 gr
Bacon en dados: 100 gr
Tomate frito: 100 gr
Huevo: 1 unidad
Vino blanco: 1/2 vaso
Harina: 1/2 cucharada
Aceite: 4 cucharadas
Ajo: 1 diente
Laurel: 1 hoja
Sal



Preparación

1. Poner los guisantes y el huevo a cocer en una cazuela durante 12 minutos en agua con una cucharadita de sal por litro de agua y una hoja de laurel. Una vez cocidos escurrir y retirar el laurel. Pelar el huevo y reservar junto con los guisantes.
2. En una sartén con un poco de aceite, doramos ligeramente el ajo muy picado.
3. Una vez dorado se añade la cebolla picada en brunoise y se deja a fuego lento hasta que esté transparente.
4. Añadir el jamón picado y el bacón en dados.
5. Se deja rehogar lentamente 2 minutos, añadimos el vino blanco y la media cucharada de harina y ligamos la salsa mientras se evapora el alcohol.
6. Añadimos el tomate frito y damos un par de vueltas. Reservamos este sofrito.
7. Pelamos y picamos el huevo cocido.
8. En la cazuela con los guisantes incorporamos el sofrito y el huevo picado. Mezclamos y listo para servir.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Guisantes con jamón	Vegetales	01	07-08-2021	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.