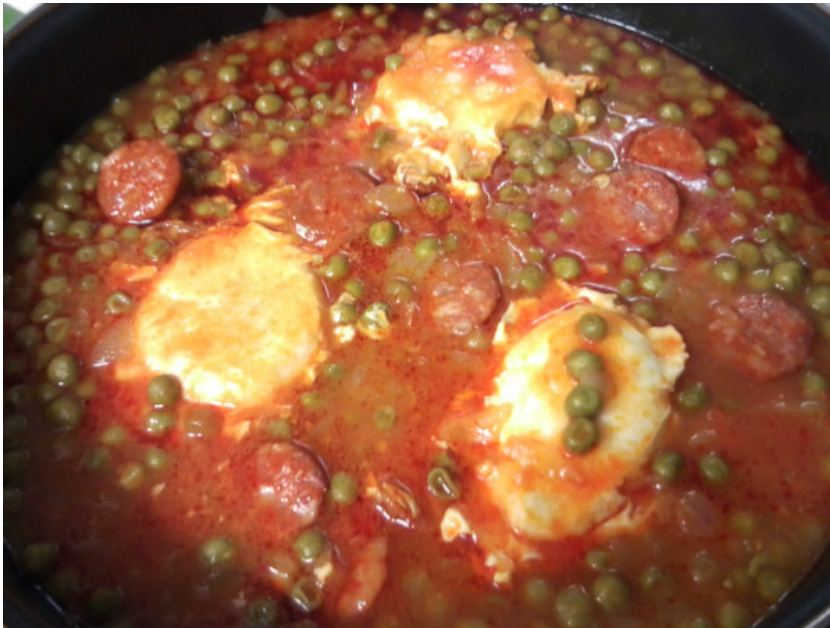


GUISANTES CON CHORIZO Y HUEVO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Magali Vázquez



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

UTILIZA UN CHORIZO DE CALIDAD...

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 800 gr de **GUISANTES CONGELADOS**
- 2 **MEDIANAS** de **CEBOLLAS**
- 2 **DIENTES** DE **AJO**
- 1 **CHORIZO**
- 3-4 de **HUEVOS**
- 150 gr de **TOMATE TRITURADO**
- 1 **CHORRITO** de **TOMATE FRITO**
- **ACEITE**
- **SAL**
- 2 **PEQUEÑAS** de **GUINDILLAS**
- **NECESARIO PARA CUBRIR** de **AGUA O CALDO**

Preparación:

Paso 1

En una cazuela con un chorro de aceite, ponemos a pochar la cebolla y los ajos picaditos. Cuando veamos que la cebolla esta tierna, añadimos el tomate natural triturado y removemos. Dejamos unos minutos.

Paso 2

Añadimos los guisantes y el agua. Removemos y dejamos que cueza, hasta que los guisantes estén tiernos.

Paso 3

Partimos el chorizo en rodajas y lo incorporamos a los guisantes. A continuación cascamos los huevos y los ponemos encima de los guisantes. Dejamos al fuego hasta que estén hechos los huevos. Espero que os guste.

