

**Creador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

cocemos los nidos en agua con sal unos 10 minutos mientras en una sartén rehogamos el jamon cortado en tiras y los guisantes despues añadimos la nata y que de un hervor .cuando escurras los nidos lo pones en una fuente y echamos la nata ,jamon y guisantes por encima

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 bolsa de nidos
- 1 lata de guisante
- - 100 gr. de jamón en lonchas
- , aceite de oliva y sal.
- 1 brik de 200ml de nata para cocinar

## Preparación:

### Paso 1

los nidos tambien los puedes hacer de espinacas