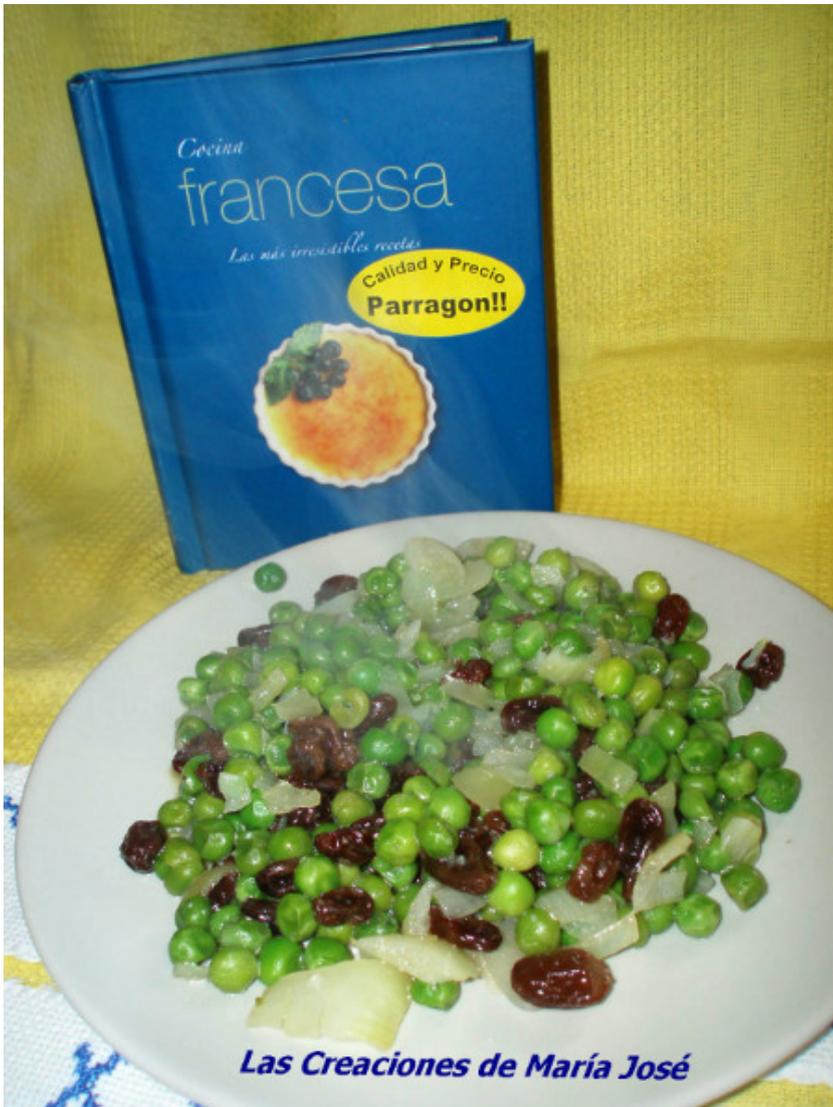


# GUISANTES A LA FRANCESA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Carlos Santana



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Me encanta la receta de este libro rica rica y sana

## Ingredientes para 2 personas :

- 1,3 kg de guisantes frescos, pelados, o 450 gr de guisantes congelados
- 1 cogollo de lechuga cortado en tiras (yo no tenia y le eche uvas pasas)
- 4 chalotes picadas
- 1 ramillete de hierbas
- 125 gr de mantequilla cortada en dados
- 1 cucharadita de azúcar extrafino
- Sal y pimienta
- 2 ó 4 cucharadas de agua.

## Preparación:

## **Paso 1**

*Poner en una cazuela de base gruesa y que tenga tapa los guisantes, la lechuga (yo eche uvas pasas), la chalota, las hierbas, la mantequilla, el azúcar, sal y pimienta al gusto. Calientelo a fuego medio-fuerte. Si los guisantes son frescos añadir 4 cucharadas de agua, si son congelados solo 2 cucharadas. Calientelo removiendo de vez en cuando. Cuando empiece a hervir, baje el fuego. Tapa la cazuela y cuécelo a fuego lento de 10 a 20 minutos, o hasta que los guisantes estén tiernos o se haya evaporado el agua. Si fuera necesario rectificar de sal y pimienta.*