guisantes a la campesina

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

Creador: bertodu **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio
El truco de esta receta:
mejor comerlos calientes

Descripción:

un plato de guisantes que puede gustar tanto a niños como a mayores

Ingredientes para 4 personas :

- un paquete de guisantes congelados Findus
- 100gr de bacon en tiras
- 1 trocito de cebolla
- 1 cucharada de harina
- ,2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de perejil picado
- una pizca de sal

Preparación:

Paso 1

poner a hervir, agua con sal y cuando hierve echar los guisantes y la cebolla muy picada, mientras cuecen un cuarto de hora o 20 minutos

Paso 2

mientras cuecen los guisantes, en una sartén se echan las 2 cucharadas de aceite, sofreir el bacón 3 minutos, añadir la harina espolvoreándola sin dejar de remover y sofreir para que no sepa a crudo, agragarlo a la cazuela de guisantes y tapar dejando cocer otros 10 minutos por lo menos, hasta que espese un poco el caldo. Servir caliente

Paso 3

emplatar