

Creador: MarianSouto **Recetizador:** manolomoto



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 400 gr. de guisantes congelados
- 80 gr. de taquitos de jamón
- 1 zanahoria
- 2 huevos
- un chorrito de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- un chorrito de vino blanco
- Media pastilla de avecrem

Preparación:

Paso 1

En una olla, rehogar el ajobien picado y el jamón. Cuando el ajo esté doradito se incorporan los guisantes congelados y la zanahoria cortada en taquitos. Se le hecha un chorro de vino blanco, un poco de agua (que cubra 1cm de alto en la olla o-) y media pastilla de avecrem. Poner a fuego alto hasta que empiece a hervir, después terminar de cocer a fuego lento. con la olla tapada para que no se evapore el agua y queden secos. (remover de vez en cuando). Adornar con un huevo cocido.