

Creador: bertodu **Recetizador:** Antonia Esteban



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

echar sal en último momento, por el jamón, pero tiende a quedar dulce por el vino

Descripción:

el vino dulce le da un sabor rico, y se contrasta el dulce con lo salado del jamón

Ingredientes para 3 personas :

- 1 paquete de 400 gr de guisantes Findus
- 1 zanahoria
- - 1 cebolleta
- 1 cogollo de lechuga
- 1 chorrito de aceite de oliva
- Una pizca de sal
- 1 copita de vino dulce de jerez
- 1 loncha gruesa de jamón serrano

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes, los guisantes pueden ser frescos o congelados, a mí personalmente me gustan los congelados de findus que tienen un tamaño fina, si no hay cogollo de lechuga, usar el centro de una lechuga tierna, y se puede usar cualquier vino dulce, a mí me gusta el de Pedro Ximenez

Paso 2

poner a calentar el aceite de oliva en una sartén y de mientras cortar finamente la cebolleta, la zanahoria y la lechuga

Paso 3

echarlo a la sartén y saltearlo unos minutos

Paso 4

añadir los guisantes y mezclarlos con las verduras, echar la copita de vino y tapar , tener a fuego medio 10 minutos, de mientras cortar el jamón a taquitos

Paso 5

saltear el jamón y añadirlo al guiso

Paso 6

una vez mezclado todo, volver a tapar y tener otros 10 minutos a fuego medio, hasta que se evapora el vino y queda como caramelizado.