nidos con guisantes y jamon

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

Creador: karmela **Recetizador:** consuelo ruso m



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 sarten 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