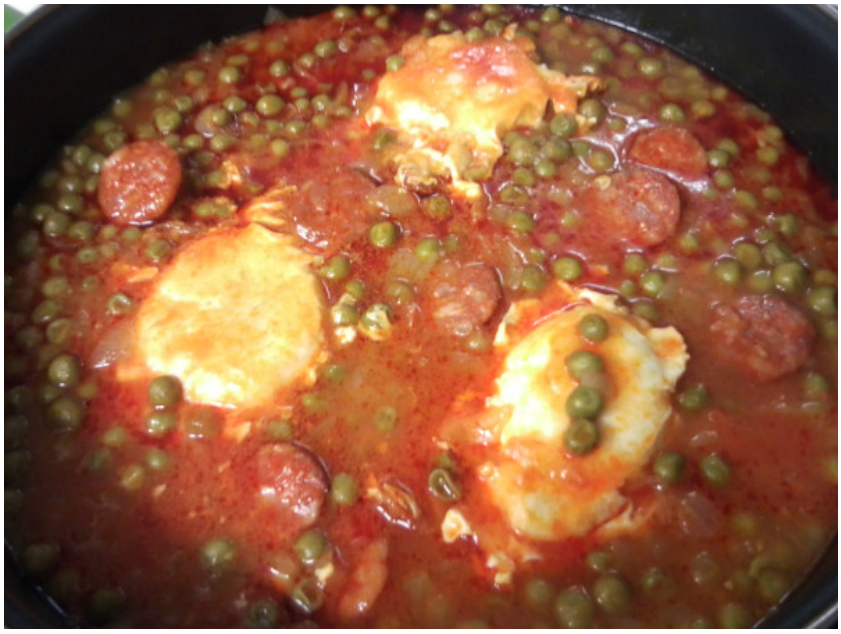
GUISANTES CON CHORIZO Y HUEVO

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

Creador: Magali Vázquez **Recetizador:** Cobra



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
UTILIZA UN CHORIZO DE CALIDAD...

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 800 gr de GUISANTES CONGELADOS
- 2 MEDIANAS de CEBOLLAS
- 2 DIENTES DE AJO
- 1 CHORIZO
- 3-4 de HUEVOS
- 150 gr de TOMATE TRITURADO
- 1 CHORRITO de TOMATE FRITO
- ACEITE
- SAL
- 2 PEQUEÑAS de GUINDILLAS
- NECESARIO PARA CUBRIR de AGUA O CALDO

Preparación:

Paso 1

En una cazuela con un chorro de aceite, ponemos a pochar la cebolla y los ajos picaditos. Cuando veamos que la cebolla esta tierna, añadimos el tomate natural triturado y removemos. Dejamos unos minutos.

Paso 2

Añadimos los guisantes y el agua. Removemos y dejamos que cueza, hasta que los guisantes estén tiernos.

Paso 3

Partimos el chorizo en rodajas y lo incorporamos a los guisantes. A continuación cascamos los huevos y los ponemos encima de los guisantes. Dejamos al fuego hasta que estén hechos los huevos. Espero que os guste.