

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Chapela



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

puedes cambiar la chistorra por jamon,bacon,gambas.....

Descripción:

rico,rico.

Ingredientes para 4 personas :

- 1k guisantes
- 1 cebolla grande
- 1 chistorra
- 3 huevos (para hacer la tortilla francesa)
- , aceite de oliva, sal y pimienta.

Preparación:

Paso 1

hacemos una tortilla francesa en una sarten grande para que quede fina ,una vez fria la cortamos en trocitos y reservamos, en la misma sarten ponemos un chorro de aceite y doramos la cebolla cortada pequeñita cuando esta blandita añadimos los guisantesla sal y la pimienta con un vaso de agua,tapamos y dejamos a fuego lento hasta que los guisantes esten tiernos y se halla consumido casi toda el agua ,añadimos la chistorra y cuando este casi hecha añadimos la tortilla y mezclamos un poco .