

**Creador:** Sonia Campos



**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 .