

# Guisantes con puré de patatas y jamón



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Eva Codina



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

que los guisantes sean de buena calidad

## Descripción:

En los guisantes frescos es importante cuidar el tiempo de cocción. Por lo tanto, si se añaden a cualquier guiso, se hará al final para que no se deshagan.

## Ingredientes para 4 personas :

- 600g de guisantes
- 3 patatas
- 1 cebolleta
- 4 huevos de codorniz
- 4 lonchas de Jamón ibérico
- agua
- 2 cucharadas de aceite de trufa
- aceite de oliva
- sal

## Preparación:

### Paso 1

Pon a cocer los huevos de codorniz en una cazuela con abundante agua hirviendo durante 5 minutos. Refresca en agua fría y pela. Corta cada huevo por la mitad y reserva. Pela las patatas y cáscalas. Ponlas a cocer en una cazuela con abundante agua hirviendo y sal durante 10-15 minutos. Escurre y pásalas por el pasapurés. Reserva el puré en un bol. Cuece los guisantes en una cazuela con agua hirviendo y una pizca de sal. Escúrrelos. Pica la cebolleta y póchala en una sartén con un chorrito de aceite a fuego suave. Añade los guisantes, vierte un poco de agua y deja cocinar 5 minutos más. Corta el jamón en dados y saltéalos en una sartén con un chorrito de aceite. Añádelos al puré de patata y mezcla bien. Adereza el aceite de trufa. Mezcla bien. Sirve el puré de patata y jamón en el fondo de un plato, coloca encima los guisantes y acompaña con los huevos de codorniz.