Guisantes con puré de patatas y jamón

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín

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.