

**Creador:** miguel ruiz **Recetizador:** Frienziata



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

los guisantes se cuecen solo hasta que toman ese color vivo, si te pasas pierde sus propiedades

## Descripción:

guisantes con jamon sirven como,acompañamiento o como segundo

## Ingredientes para 4 personas :

- 500gr de guisantes
- 1 cebolla bien picada
- 1 paquete de jamon en tacos

## Preparación:

### Paso 1

En un cazo con agua hirviendo pon a cocer los guisantes aproximadamente 5 minutos

### Paso 2

en un cazpica la cebolla y echala en la sarten con dos cucharadas de aceite, a ser posible aceite puro de oliva ,siempre aporta sabor,deja que se dore y añade el jamon cuando se dore añade los guisantes y lo rehogas todo por 2 o 3 minutos mas y listo