

Será por recetas



Zanahorias con guisantes

Recetas de verduras, Recetas fáciles



4 Personas



Fácil



45 Minutos



Enviada el 16/10/2012

Ingredientes

- ½ kg de guisantes pelados
- ½ kg de zanahorias
- 1 cebollita
- 1 cubito de concentrado de carne
- 2 dientes de ajo
- 2 lonchas de jamón serrano gruesas
- Aceite
- Sal

Elaboración

Poner en la olla los guisantes y las zanahorias lavadas y cortadas en cuadrados, echar agua hasta que se cubran escasamente y dejar cocer 15 minutos, a fuego lento, desmigando encima el cubito de concentrado de carne.

En una sartén, rallar la cebollita sobre 3 cucharadas de aceite caliente, y cuando la cebolla esté transparente, añadir el ajo picado y el jamón cortado en dados.

Sofreír unos minutos y echar el contenido de la sartén sobre la cazuela. Rectificar de sal y dejar que se consuma el caldo casi por completo con la cazuela abierta. Servir caliente.



Autor receta de Zanahorias con guisantes

Pedrito



Valoración 3/5



54 Recetas publicadas



Miembro desde 16/08/2012