

Será por recetas



Patatas con guisantes

Recetas para navidad

 4 Personas

 50 Minutos

 Fácil

 Enviada el 26/10/2012

Ingredientes

- 1 bote de guisantes
- Patatas
- Azafrán
- Sal
- 1 pastilla de AVECrem
- Agua o caldo de carne o verduras
- Aceite de oliva
- 1 cebolla
- 1 tomate
- Ajo

Elaboración

Primero freír en el aceite el ajo, la cebolla y por último el tomate hasta que quede bien pochado.

Seguidamente añadir el jamón y el chorizo en trocitos, refreír, añadir los guisantes, a continuación las patatas cortadas en cuadraditos.

Añadir el avecrem o sal, el caldo de carne y el azafrán, y dejar cocer a fuego lento durante 60 minutos aproximadamente.



Autor receta de Patatas con guisantes

Calitesen

 Valoración 0/5

 14 Recetas publicadas

 Miembro desde 06/08/2012