



# Guisantes con jamón

## Ingredientes

- 1 bolsa de guisantes congelados de 1 kg
- 1 cebolla mediana
- 150 gr de jamón en taquitos finos
- 5 cucharadas de aceite
- sal
- 1 l de agua.

## Preparación

Poner en una cazuela 1 l de agua con sal a calentar, cuando empiece a hervir añadir los guisantes y dejar cocer durante 9 minutos (seguir las instrucciones del envase) .

Ecurrir los guisantes y reservar en una cazuela .

En una sartén poner el aceite a calentar, cuando comience a humear añadir la cebolla picada muy finita .

Cuanod la cebolla empiece a ponerse trasparente añadir los taquitos de jamón y dar unas vueltas .

Añadir a la cazuela en la que están los guisantes y remover bien .

Servir caliente .

.