Mis recetas online

Guisantes aromáticos

Ingredientes

- 400 g guisantes congelados
- 1 cebolla pequeña
- 300 g champiñones frescos o 1 lata grande champiñones laminados
- hierbabuena
- romero
- pimienta
- sal
- 4 cucharadas de aceite.

Preparación

Poner en una recipiente apto para microondas el aceite y la cebolla picada muy fina, meter en el microondas durante 2 minutos .

Añadir los guisantes (no es necesario descongelar, solo pasarlos por agua para lavarlos) .

Añadir sal, pimienta,hierbabuena y romero .

Añadir los champiñones laminados .

Remover todo bien .

Tapar el recipiente y meter en el microondas durante 8 minutos .

Sacar y remover .

Meter al microondas durante 8 minutos más .

Sacar y servir .

.