

# GUISANTES CON JAMÓN

## INGREDIENTES

- 250 g de jamón
- 1 kg. de arbeyos (guisantes)
- $\frac{1}{2}$  litro de agua o caldo
- 1 cebolla
- pimienta
- 50 g de aceite
- sal

## PREPARACIÓN:

Se echa el aceite en el vaso y se programa 3 minutos 100° velocidad 1

- Se añade la cebolla y se deja 5 minutos 100° y velocidad 4

- Se pone la mariposa a las cuchillas y se introduce el jamón partido en dados lo rehogamos 5 minutos 100° velocidad 1

- Por último se añaden los arbeyos, el agua, la sal y la pimienta y se programan 50 minutos 100°. velocidad 1

Nota. Seguidamente se pasan a una fuente y se sirven calientes se puede acompañar el plato con huevos cocidos y unas tiras de pimiento morrón.