Guisantes con jamón Deluxe



Ingredientes

Guisantes finos: 1 Lata
Papada ibérica:
Vino Blanco: 1 Vaso
Huevo: 4 Unidades
Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Jamón ibérico para hacer los tacos:
Caldo De Pollo: ½ vaso
Aceite de oliva virgen extra:

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- Poner agua a *hervir* en una olla.
- Forrar una taza con papel film y meter el *huevo* crudo dentro.
- Cerrar el film y meterlo en el agua hirviendo 4-5 minutos.
- Retira el papel film y reserva.
- En una sartén *dorar* la *cebolla*.
- Cuando esté lista *añade* el **jamón**
- Incorpora los guisantes, moja con el vino blanco y deja reducir
- Añadir el caldo y déjalo cocer durante unos minutos, hasta que la salsa espese.
- Pon una cama de guisantes en el plato con el *huevo* escalfado encima y terminar con láminas finas de papada ibérica.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/guisantes-con-jamon-deluxe