

Revuelto de gramajo

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Jamón cocido: 200 gr.

Papas pay: 300 gr.

Sal y Pimienta:

Arvejas: 300 gr.

Huevos: 6 Unidades

Crema de leche: 2 Cucharadas

Preparación de la Receta

- Cortar el *jamón cocido* en tiras y dorarlo en una sartén con *manteca*
- Agregar las arvejas integrándolo con el *jamón* y apagar el fuego
- Incorporar la mitad de las papas pay revolviendo para terminar de integrar
- En un bol mezclar los huevos con la *crema* de leche
- Llevar esta mezcla a la sartén junto a la preparación anterior y cocinar hasta que esté *cocido*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/revuelto-de-gramajo>