

## Revuelto de gramajo

Tiempo de preparación: 25 Min



## Ingredientes

Jamón cocido: 200 gr. Arvejas: 300 gr. Papas pay: 300 gr. Huevos: 6 Unidades

Sal y Pimienta: 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