

*Chícharos con xamón

(12/03/2007)

Ingredientes:

Para catro persoas:

- ½ Kg. de chícharos
- 200 g. de xamón curado
- 1 cebola
- perexil
- 1 culleradiña de fariña
- aceite de oliva
- auga
- sal

Tempo de elaboración: 15 minutos se usas chícharos cocidos, 45-50 se os usas frescos.

Preparación:

Nunha cazola con aceite refoga a cebola picada xunto co xamón.

A continuación engade os chícharos e saltea o conxunto. Engade a fariña e molla con auga ou caldo.

Dá un fervor (até que os chícharos estean cocidos, ou até que quezan se son xa cocidos) co fin de que se mesturen os sabores e proba de sal.

Finalmente serve na mesa nunha prata ou cazola baixa. Bota o perexil picado por riba.

Bo proveito.

[Voltar á Cociña Aroutada!](#)
[Ir á Portada](#)