



Patatas guisadas con guisantes

Ingredientes para 2 personas:

3 patatas harinosas
1 cebolla grande
3 dientes de ajo
unos taquitos de jamón
120 gr. de guisantes (pueden ser congelados)
1 pastilla de caldo de carne o pollo
sal, pimienta, perejil picado, aceite de oliva

Pela y corta las patatas en rodajas, pica la cebolla y los dientes de ajo.

Pon a fuego medio la cebolla con un poco de aceite hasta que esté blanda sin tomar color.

Añade el ajo y el jamón y dales un par de vueltas.

Añade las patatas y muévelas.

Es importante que todas se rehoguen un poco.

Incorpora los guisantes y mueve.

Añade la sal, pimienta y perejil.

Incorpora la pastilla de caldo y agua justo para cubrir las.

Deja cocer a fuego medio-bajo 20 minutos.

Y sirve.