Guisantes de lágrima del Maresme rehogados en caldo, cebolla y jamón

Dificultad:
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para cuatro personas:

- 250 gr guisante mini del Maresme
- 20 gr jamón de bellota
- 50 gr cebolla
- Un chorrito de aceite de oliva virgen extra
- Un cucharón de caldo de carne (hecho de puerro, apio, carcanada de pollo y un hueso de jamón)
- Una pizca de sal

/ Preparación