



*Vitalia*

para comer como en casa

Guisantes con butifarra



## ingredientes (4 personas)

- 1Kg de guisantes congelados o en conserva
  - 6 dientes de ajo, taquito de jengibre, una cuch. pequeña de harina, 1 litro de caldo de ave
  - 600g de butifarra fresca, 8 dátiles sin hueso, queso feta
- Además
- Menta fresca, sal, pimienta negra, aove, perejil fresco

# Guisantes con butifarra

 30min

## elaboración

- 1-Laminar los ajos y el jengibre, dorar en aove, agregar la harina, cocinar, verter el caldo de conserva de los guisantes o bien un poco de caldo de ave, ligar y añadir los guisantes y los dátiles picados para que cueza a fuego lento 10m.
- 2-Dorar mientras unas bolitas de butifarra fresca sin piel y agregar a los guisantes, además de perejil picado abundante.
- 3-Servir terminando con un poco de feta desmigado y brotes de menta fresca.

Accede a [todas nuestras recetas](#):

