



Vitalia

para comer como en casa

Guisantes con morcilla y huevo



ingredientes (4 personas)

- 300g de guisantes superfinos
 - 8 ajetes, 2 morcillas de arroz, avellanas y piñones
 - 4 huevos camperos
- Además:
- sal, pimienta negra, menta fresca, aove

Guisantes con morcilla y huevo

 30 min

elaboración

- 1-Cocer los guisantes 3m y pasar a agua con hielo. Mientras dorar la morcilla despellejada y cortada en dados.
- 2-Cocer los huevos camperos 7 minutos, dejar reposar 2 minutos y pasar a agua con hielo.
- 3-Saltear los ajetes en rodajas y agregar los guisantes, salteando 5 minutos más.
- 4-Emplatar los guisantes con los huevos pelados y troceados a mano. Coronar con brotes de menta fresca y los dados de morcilla muy crujientes.

