

GUISANTES A LA MENTA

Ingredientes para 4 pax.

800 g guisantes
azúcar (½ Cp)
10 hojas de menta
50 g. mantequilla
sal + pimienta

Preparación

Cocer los guisantes en agua hirviendo con sal, el azúcar y cinco hojas de menta.
Cuando estén tiernos, escurrir y desechar la menta.

Fundir la mantequilla en una sartén.
Agregar los guisantes.
Rehogar a fuego lento 3 / 5 minutos.

Pasado el tiempo, salpimentar.
Agregar el resto de la menta picada.
Servir caliente.