

GUISANTES CON PUNTILLAS

Ingredientes para 4 pax.

500 g guisantes
250 g puntillas
2 cebolletas
1 limón

aceite
sal
pimienta blanca
menta

Preparación

Picar las cebolletas en aros finos.
Lavar y limpiar las puntillas.

Con 1 cucharada de aceite, pochar (hacer a fuego lento) las cebolletas.
Cuando dore, agregar los guisantes.
Saltear, removiendo, hasta que cambien de color.
Retirar y reservar.

En la misma sartén, saltear las puntillas a fuego vivo (para que evapore el exceso de líquido.) Una vez medio secos, agregar los guisantes.
Saltear unos segundos.

Agregar la menta picada y un chorro de limón.
Si al final, ha quedado muy seco, añadir una pizca de aceite.
Salpimentar.