

Waly



cazo agua



medio kilo guisantes



1 puerro



media cebolla

1 patata



sartén

50 grs. mantequilla



50 grs. jamón

pasapuré



batido de 2 yemas

2 cucharadas nata

Crema de guisantes

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



CREMA DE GUISANTES

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

CAZO. - AGUA. - GUISANTES.—En un cazo con litro y cuarto de agua coceremos medio kilo de guisantes, acompañados de 1 puerro. - PATATA. - CEBOLLA. rro cortado en trozos, de 1 patata y media cebolla hechas pedacitos.

SARTEN. - MANTEQUILLA. - JAMON.—En una sartén con 50 gramos de mantequilla freiremos 50 gramos de jamón cortado en trocitos.

PASAPURE O CHINO. — CAZO.— Una vez cocidos los guisantes, por un pasapuré o chino pasaremos a un cazo todo el cocido, al que añadiremos el jamón y mantequilla de la sartén. Lo herviremos unos 5 minutos.

SOPERA.— Al tiempo de servir, batiremos en una sopera 2 yemas de huevo con 2 cucharadas de nata. A continuación, le iremos agregando (revolviéndola despacio) la crema de guisantes, sin que esté hirviendo.

PRESENTACION.— La serviremos en caliente en la sopera.