

Ingredientes:



900 gr de guisantes frescos



250 gr de jamón serrano



1 cebolla



6 c.s. de aceite de oliva



1 c.s. de harina



Sal



500 ml de caldo de jamón o agua

Además: una pizca de azúcar

Preparación:

- Limpie y corte la cebolla muy menuda. Corte el jamón serrano en tacos.
- Seleccione el programa **Estofar** y la opción **Medio**, ajustando manualmente 30 minutos en el temporizador. Pulse el botón de **Inicio**.
- Incorpore el aceite en la olla del AutoCook y poche la cebolla con la **tapa abierta**. Una vez que se ablande, incorpore el jamón. Rehogue el conjunto y añada la harina. Remueva todo y eche el caldo de jamón o agua. Condimente con sal y azúcar y deje hervir con la **tapa cerrada**.
- Quince minutos antes de que acabe el programa, añada los guisantes y deje cocer con la **tapa abierta** hasta que suene la señal.

Consejo de Bosch:

Si se eligen los guisantes enlatados, el tiempo de cocción disminuirá.

RACIONES: 6

Programa: Estofar medio

Calorías por ración: 690 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 30 min.

AutoCook Pro - 30 min.

GUISANTES con jamón

