



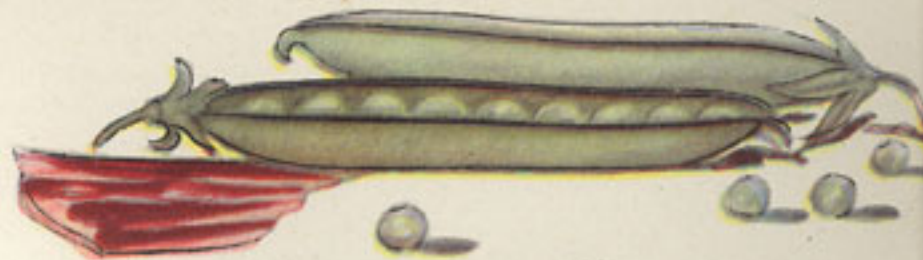
puchero



2 cucharadas aceite



media cebolla



50 gramos jamón

medio kilo guisantes



2 patatas

3 cucharadas salsa española



sal



pimienta blanca

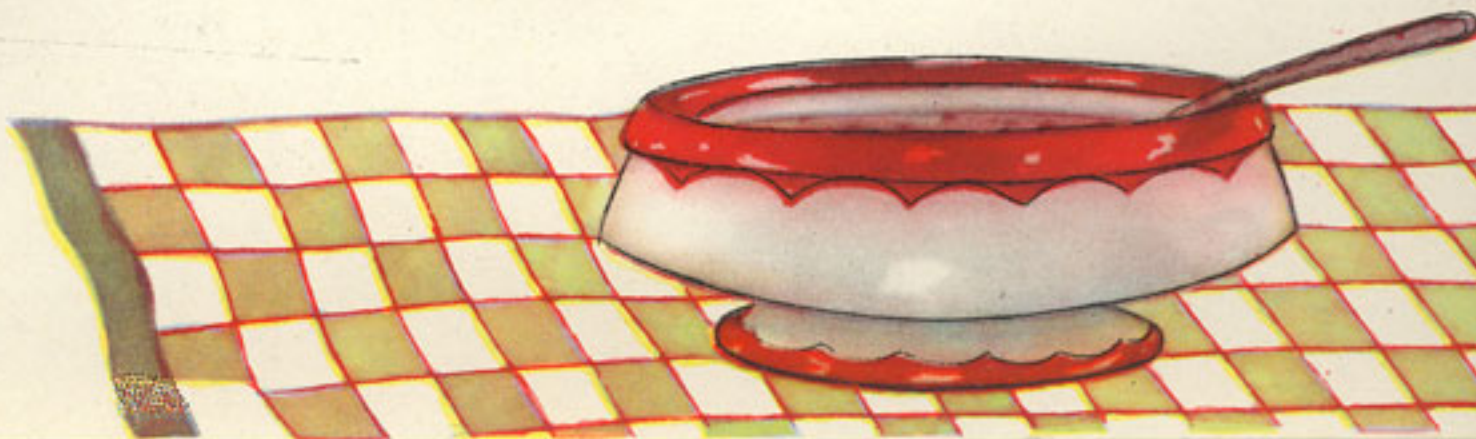
agua

Guisantes a la navarra

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



GUISANTES A LA NAVARRA

Ración para 4 personas

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

PUCHERO. - ACEITE. - CEBOLLA. - JAMON.—Pondremos al fuego un puchero con 2 cucharadas de aceite, al que agregaremos, bien picados, media cebolla y 50 gramos de jamón.

GUISANTES. - PATATAS. - SALSA ESPAÑOLA.—Cuando la cebolla esté hecha, añadiremos medio kilo de guisantes, 2 patatas grandes cortadas en cuadraditos, 3 cucharadas de salsa española, un poco de sal, pimienta blanca y agua que lo cubra todo. Hecho esto, taparemos el puchero.

SOPERA. - PRESENTACION.—

Cuando esté cocida la patata, sacaremos todo a una sopera.

NOTA.— En una cazuela con 2 cucharadas de aceite y 2 huesos de carne, estofaremos, partidos en pedacitos: 1 cebolla, 1 zanahoria, medio puerro y 2 dientes de ajo.

Salsa española

Cuando la cebolla esté muy blanda, añadiremos 1 cucharada de harina que con una cuchara de madera removeremos hasta que se dore. Agregaremos entonces, 1 vaso de vino blanco, 2 vasos de agua o de caldo, 2 cucharadas de puré de tomate y dejaremos que se vaya haciendo poco a poco. Finalmente lo pasaremos todo por un chino a un cazo. (La preparación de esta salsa lleva aproximadamente 1 hora).