

Guisantes con Jamón Ibérico y Menta

GUISANTES CON JAMÓN IBÉRICO Y MENTA.

Ingredientes:

- 1,5 kgs. de guisantes frescos y 4 lonchas de jamón ibérico.
- 1 diente de ajo.
- 4 filetes de anchoa en aceite y 1 taza de aceitunas negras.
- 1 manojo de menta y 2 ramitas de perejil.
- 1 limón.
- 1 taza de aceite de oliva + 4 cucharadas.
- Sal y pimienta.

Preparación:

1. Pelar los guisantes. Llevar el agua a ebullición, añadir los guisantes y llevarlos a ebullición unos cinco minutos. Escurrir e introducirlos en agua con hielo para que mantengan un aspecto terso. Escurrir y reservar.
2. Pelar el ajo, picarlo con el perejil y las anchoas y colocar en una fuente de servir con 4 cucharadas de aceite y las aceitunas. Precalentar los guisantes y mezclarlos con la picada. Salpimentar y reservar.
3. Introducir el jamón en el horno a 200°C, 5-6 minutos, para que quede crujiente. Dejar enfriar y picar. Calentar el aceite restante en una sartén y freír rápidamente un puñado de hojas de menta. Escurrirlas sobre papel absorbente de cocina y mezclarlas con el jamón y los guisantes.

Nº Comensales: 4.

Dificultad: Fácil.

Tiempo: 20 minutos.

