Guisantes con jamón

Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php

Ingredientes:

1/2kg. de guisantes desgranados, 1/4kg. de jamón serrano, 1 cebolla pequeña, 1dl. de caldo de carne, 65gr. de mantequilla, 1 cucharada pequeña de azúcar y sal al gusto.

Pasos a seguir:

1) En una olla, se hierven los guisantes en abundante agua, sal y azúcar. Cuando estén hechos se escurren.
2) Se derrite la mantequilla en un cazo. Se añade la cebolla muy picada y se deja hasta que empiece a dorarse.
3) Se añaden los guisantes y el jamón cortado en taquitos.
4) Pasados unos minutos se añade el caldo de carne.
5) Se deja cocer a fuego lento durante unos 12 minutos y listo para servir.

Enlace a la receta:
http://www.recetasypostres.net/primer-plato/guisantes-con-jamon-110.php