



Menestra de verduras

Menestra de verduras

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

Ingredientes:

8 espárragos, 500gr. de guisantes desgranados, 4 pimientos, 4 alcachofas, 2 dientes de ajo, 4 huevos duros, 150gr. de jamón, manteca, perejil y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se retiran la hojas duras de la alcachofas. Trocear las alcachofas.
- 2) Se corta el jamón en taquitos y se pican los ajos con el perejil.
- 3) Se asan los pimientos, se pelan y se cortane en tiras.
- 4) En una cazuela de barro, con manteca caliente, se saltea el perejil y el ajo picados, los guisantes, los espárragos (cortados en trozos), las alcachofas y el jamón.
- 5) Espolvorear con sal.
- 6) Echar agua hasta cubrir las verduras.
- 7) Dejar hervir a fuego lento.
- 8) Cuando esté en su punto, retirar del fuego, llevarla a una fuente, adornar con rodajas de huevo duro y pimientos y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/primer-plato/menestra-de-verduras-155.php>