

Menestra gallega



Menestra gallega

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

Ingredientes:

2 cebollas pequeñas, 4 tomates, 2 zanahorias, 400gr. de patatas, 1kg. de guisantes, 1 pimiento verde, 150gr. de judías, 5 espárragos, 4 alcachofas, 220gr. de jamón, 4 huevos, aceite y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se calienta aceite en una cazuela.
- 2) Se añade el jamón cortado en taquitos y cuando esté un poco pasado se añaden las zanahorias, los guisantes, las cebollas, las judías, las patatas, los espárragos, las alcachofas y el pimiento troceados.
- 3) Se deja cocer durante 25 minutos, aproximadamente.
- 4) Se adorna la menestras con huevos y tomates cocidos y lista para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasyostres.net/primer-plato/menestra-gallega-78.php>