



Pèsols ofegats amb pernil ibèric

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- ✓ 1 kg i mig de pèsols
- ✓ 100 grams de pernil ibèric
- ✓ 1 ceba de figueres i 1 all
- ✓ Oli
- ✓ Sal i pebre
- ✓ 1 fulla de llorer
- ✓ 1 fulla de menta
- ✓ 1 xic d'anís (opcional)
- ✓ 1 got d'aigua



INSTRUCCIONS:

PAS 1 En una cassola posem una mica d'oli i daurem la ceba rallada i l'all. Salpebrem i ho deixem daurar a foc lent.

PAS 2 Quan la ceba està transparent afegim el pernil, el deixem coure un parell de minuts i afegim els pèsols. Seguidament afegir la fulla de llorer i menta, el xic d'anís, la sal i el got d'aigua i tapem hermèticament. Deixem bullir 20 minuts a foc lent, sacsejant la cassola de tant en tant.

PAS 3 Retirar, tastar de sal i servir.

Bon profit!