



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1041 GUISANTES A LA CREMA DE EMMENTAL



RECETA PARA MICROONDAS

### INGREDIENTES:

800 gr. de Guisantes congelados.  
100 gr. de Jamón serrano.  
200 gr. de Queso Emmental.  
200 c.c. de Crema de Leche.  
Sal, Pimienta, Nuez moscada.

### ELABORACIÓN:

Ponemos los guisantes en un recipiente apto para microondas, ponemos a máxima potencia durante 5 minutos, comprobamos que estén guisados. En otro recipiente colocamos el queso rallado, la crema de leche, salpimentamos y rallamos un poco nuez moscada. Ponemos en el microondas a máxima potencia durante 2 minutos. Ponemos en una fuente de servir los guisantes y echamos por encima la crema y el jamón cortado en daditos pequeños.

<https://www.mepillasquisando.com>