

## **GUISANTES**

En primavera podemos disfrutar de un producto excepcional, el guisante fresco. De un tamaño pequeñísimo y una textura única a principio de temporada, irá creciendo en calibre según vaya avanzando la temporada, permitiéndonos unas preparaciones u otras.

Hoy vamos a preparar unos guisantes frescos al natural, respetando al máximo su carácter... Utilizaremos guisantes "2lágrima", muy pequeños, con un dulzor y un aroma a mata que dan ganas de comérselos crudos... y eso es lo que haremos, cocinarlos casi, casi crudos...

### **¿Qué?**

- 400 grs de guisantes pelados
- 1 cebolleta
- Patatitas nuevas, unas 6
- Aceite virgen
- Sal, una pizca de azúcar

### **¿Cómo?**

Picaremos la cebolleta muy fina

Lavaremos bien las patatas y las cortaremos en rodajas de 1cm, con su piel y todo.

Elegiremos una cazuela ancha y baja, donde pondremos 2 cc de oliva y pocharemos la cebolleta muy despacio.

Cuando esté transparente añadiremos las rodajas de patata y una pizca de agua.

Tapamos la cazuela, para que se hagan con su vapor. Iremos añadiendo más líquido según haga falta. Cuando las patatas estén tiernas sazonaremos con sal y una pizca de azúcar.

Ahora queda lo más importante: añadiremos los guisantes, taparemos y en 1 minuto el guiso estará listo.

Para guisantes más crecidos simplemente alargaremos la cocción un poco más. Deben quedar tersos, que al comerlos exploten en la boca... es algo que pasa solo unas semanas al año, o sea que hay que aprovechar!