



Guisantes Con Hierbitas

Ingredientes

- 1 libra de guisantes, rabos y cuerda eliminados
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de hierbas frescas y finas (perejil, cebollino, cilantro, eneldo), picadas

Indicaciones

1. Hierva una olla grande de agua salada.
2. Agregue los guisantes y hierva durante 3 a 5 minutos. Retire los guisantes del agua caliente y sumergirlos en el agua helada para detener el proceso de cocción.
3. Menee los guisantes con aceite de oliva, sal y hierbas.
4. ¡Servir y disfrutar!