

# Canastitas de arvejas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/canastitas-de-arvejas>

## Preparación

Saltear la cebolla picada en una sartén con la manteca. Dorarla por un par de minutos e incorporar las arvejas hervidas. Condimentar con sal y pimienta. Tomar las dos tapas para tarta que trae el paquete. Utilizar el cortador y obtener 4 círculos de masa. Forrar cazuelas enmantecadas aptas para horno. Rellenar con las arvejas y la cebolla. Hacer un hueco en el medio y romper un huevo en cada una. Llevar a horno moderado por espacio de 20 minutos o hasta que la masa esté cocida. Servir como entrada caliente o guarnición. Disfrute! Fuente: Revista Maru



## Ingredientes

- 1 Cebolla
- 50 gramo/s Manteca
- 500 gramo/s Arvejas
- 1 paquete/s Tapa para tarta
- 4 Huevos
- 1 poco Sal

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Guarniciones