

# Guarnición de Arvejas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://sreceptas.es/guarnicion-de-arvejas>

## Preparación

Blanquee las arvejas en agua hirviendo hasta el punto deseado. Sofría la panceta hasta que quede medio crujiente, y agregue el ajo y la manteca. Cuando el ajo comience a tornarse transparente, integre las alverjas. Saltee un poco más y luego añada la crema de leche, el CasanCrem y el queso parmesano. Revuelva bien y sazone con sal y pimienta al gusto, deje a fuego bajo por 10 minutos.

## Ingredientes

- 3 cucharada/s Queso Crema
- 1/2 taza/s Queso Parmesano
- 4 dientes de Ajo macerados
- 200 grs. Tocino - Panceta
- 500 grs. Chícharos - Arvejas
- Sal a gusto
- Pimienta a gusto
- 1 cucharadita/s Manteca
- 1/2 taza/s Crema de leche
- Cant. Nec. de Agua Hirviendo

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Legumbres, Comida para todos los días, Rápida, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Guarniciones

