

# Guisantes con piñones y jamón ibérico

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 15 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

El jamón ibérico destaca por su contenido en vitamina A, vitamina B12 y cobre.

## Modo express

1. Pique el ajo, las cebolletas y el perejil, y corte el jamón en dados.
2. Cargue la cubeta con todos los ingredientes menos el agua, el perejil y la harina.
3. Cierre la tapa y programe el menú Freír/Sofreír a 172º durante 15 minutos. Al final espolvoree con perejil y sirva caliente.
4. Decore con perejil picado.