

Guisantes de lágrima del Maresme rehogados en caldo, cebolla y jamón

Ingredientes

Para cuatro personas:

- 250 gr guisante mini del Maresme
- 20 gr jamón de bellota
- 50 gr cebolla
- Un chorrito de aceite de oliva virgen extra
- Un cucharón de caldo de carne (hecho de puerro, apio, carcanada de pollo y un hueso de jamón)
- Una pizca de sal

Con un caldo de carne, jamón de bellota y, sobre todo, el guisante de lágrima del Maresme, ya tenemos los ingredientes para este plato. Se trata de una receta de Xavi Jovells, del restaurante [Floreta](#), que ha versionado y modernizado un clásico “respetando el producto”, nos explica. Ahora es tiempo de guisantes y, si no encontramos la variante Floreta del Maresme, podemos optar por el guisante de lágrima del País Vasco.

Preparación:



- Cortamos la cebolla y el jamón en *brunoise* (pequeños dados).
- Cogemos una cazuela pequeña, añadimos el aceite (si es de arbecuina, mejor, porque es más suave), y la cebolla y el jamón cortados muy pequeños. Dejamos que se dore bien a fuego medio-lento.



- Cuando la cebolla ya esté dorada, añadimos el guisante crudo y lo salteamos dos veces.

- A continuación añadimos el caldo. Cuando arranque a hervir, dejamos que haga chup-chup tres minutos y lo reservamos.



Emplatado:

- Ponemos una buena cucharada de caldo en el fondo del plato, pero dejamos que el guisante se vea bien. El chef recomienda que se coma con una cuchara pequeña para apreciar mejor el sabor.



