

Arvejas compuestas

Ingredientes:

Para 4 personas



- 1 cebolla
- 2 ó 3 dientes de ajo
- 800 grs. de tomate natural triturado (puede ser de bote)*
- 1 cda. de orégano
- 1/2 cucharada de azúcar
- Sal
- Aceite de oliva virgen
- 800 grs. de guisantes congelados
- 4 huevos duros
- Papas fritas (opcional)



Cómo se hace:

1. **Pelamos los ajos y la cebolla** y los cortamos en brunoise (en cuadraditos pequeños).
2. En un caldero añadimos 3 ó 4 cucharadas de aceite de oliva y añadimos los ajos picados hasta que empiecen a dorarse ligeramente, acto seguido añadimos la **cebolla picada** y dejamos que se rehogue a fuego suave hasta que esté bien pochada.
3. Añadimos entonces el **tomate triturado**, el **orégano**, el **azúcar** y **sal al gusto**, dejamos que se vaya haciendo la salsa y cuando empiece a hervir añadimos los **guisantes congelados**.
4. Cocinamos todo junto hasta que los **guisantes** estén tiernos.
5. Servimos acompañados de un **huevo duro** por persona y unas **papas fritas** cortadas en cuadrados.