Los guisantes verdes con carne

Etli Bezelye

1 kg. guisantes
250 gramos de carne cubitos
6 cucharadas de aceite vegetal
2 cebollas
2 tomates
1/2 cucharadita de sal
3 vaso de agua
1 cucharada de pasta de tomate

Obtener las semillas de los guisantes.
Asar la carne con aceite vegetal, cuando la salsa se evapora, agregue las rodajas de cebolla y saltee juntos.
Añadir la pasta de tomate en un primer momento, luego añadir la pasta de tomate rallado, y cocer durante 5 minutos.
Añadir los guisantes, y cocinar durante 15 minutos sin adición de agua.
Por último añadir agua caliente y sal, y cocinar durante 45 minutos más.
#Servir bien caliente.

Nota: Algunas de las otras recetas de esta comida asesorar a hervir los guisantes en un primer momento, sino que disminuye el valor nutritivo de los guisantes.