Revuelto de habas con jamón y toque de vinagre.

Nombre de la receta

Revuelto de habas con jamón y toque de vinagre.

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Huevo

Descripción

Revuelto de habas salteadas con cebolla, jamón y toque de vinagre.

Ingredientes

- 1 cebolla grande
- 500 gramos de habas
- 150 gramos de jamón
- 3 huevos
- 1 pizca de vinagre
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

Pasos

1 En nuestro caso, al ser tiernas, hemos realizado las habas con vaina. Para ello en primer lugar partimos las habas en trozos de aproximandamente 1 centímetro de grosor, quitando las puntas al igual que haríamos con las habichuelillas verdes.

2 En una sartén ponemos el aceite y la cebolla picada para sofreírla y esperamos a que esté un poco pochada.

3 A continuación añadimos a la sartén las habas cortadas y una pizca de sal. Las freímos a fuego medio para que se hagan sin quemarse durante aproximadamente media hora.

4 Cuando las habas estén en su punto, añadimos el jamón cortado en trocitos. Sofreímos todo junto durante unos instantes y le añadimos un chorreón de vinagre. Esto hará que se potencie su sabor y le dará un toque muy especial.

5 Para finalizar le añadimos los huevos y lo revolvemos hasta que esté al gusto de cada uno. Y ya tenemos lista nuestra receta de hoy. ¡Buen provecho!

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.