

Habas con chorizo



**Nombre de la receta**

Habas con chorizo

**Tiempo**

40 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

Gluten

**Descripción**

Casques de habas guisados con chorizo

**Lugar originario de la receta**

España

**Ingredientes**

- 350 gramos de habas limpias
- 150 gramos de chorizo
- 5 ajetes

- 1/2 cebolla grande
- 1 cucharadita de harina
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal
- 70 mililitro de vino blanco

## Pasos

**1** En primer lugar preparamos nuestro chorizo rojo cortado en láminas finas.



**2** Anteriormente habremos desgranado las habas y limpiado los casques de su piel. Este paso es el más entretenido por lo que este tiempo no cuenta en la receta en sí.

**3** En una sartén ponemos el aceite de oliva y pochamos los ajetes y la cebolla.



**4** Cuando está pochado añadimos una cucharadita escasa de harina y removemos para cocinarla. Enseguida ponemos las rodajas de chorizo y salteamos todo junto.



**5** Una vez que se ha guisado un poco el chorizo, añadimos las habas y removemos todo con cuidado de que no se rompan demasiado.



**6** A continuación añadimos el vino y esperamos a que evapore.



**7** Por último cubrimos de agua y salamos al gusto. Dejamos cocer durante unos 15 minutos escasos hasta que evapore el agua. Como hemos quitado la piel a los casques de haba, salen muy tiernos y mantecosos.



**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Matilde Linares