Habas con jamón

Nombre de la receta

Habas con jamón

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Sulfito

Descripción

Habas tiernas con vaina y jamón

Lugar originario de la receta

Los Pedroches, España

Ingredientes

- 400 gramos de habas
- 70 gramos de jamón
- 3 cebolletas
- 5 ajetes tiernos

- 2 dientes de ajo
- 1/2 cucharaditas de pimentón
- 1/2 vasos de vino blanco
- al gusto de sal
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 En primer lugar lavamos las habas y quitamos las puntas. Al ser tan tiernas no tienen hebras.

2 Cortamos las habas en trozos de unos 2 centímetros y reservamos. En una sartén ponemos el aceite y pochamos los ajos y la cebolleta picaditos, así como los ajetes cortados en trozos.

3 Cuando están pochados añadimos el jamón cortado en cuadritos y lo sofreímos ligeramente. A continuación añadimos el pimentón y el vino y dejamos evaporar el alcohol.

4 Ahora añadimos las habas y removemos. Cubrimos de agua y hervimos hasta que las habas estén tiernas y se haya consumido el agua. Previamente habremos salado al gusto.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares