# Habichuelillas con tomate

**Nombre de la receta**

Habichuelillas con tomate

**Tiempo**

20 Minutos

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

3

**Alérgenos**

Huevo

**Descripción**

Saludables y sencillas habichuelillas verdes con tomate al estilo de mi prima Mari.

**Ingredientes**

- 1/2 Kilos de habichuelillas verdes
- 1 cebolla mediana
- 3 tomates grandes
- 3 huevos duros
- 100 mililitro de vino blanco suave

- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

**Pasos**

**1** En primer lugar lavamos las habichuelillas, y las cortamos en trozos de unos 3 centímetros, quitándoles las puntas. Y las ponemos en una olla rápida.

**2** En un recipiente, echamos la cebolla troceada, los tomates pelados y troceados y el chorrito de vino. Trituramos todo y añadimos a las habichuelillas junto con un chorrito de aceite de oliva. Salamos al gusto y ponemos nuestra olla rápida a hervir durante 10 minutos a partir de cuando empiece a silbar.

**3** Cuando abrimos la olla, emplatamos, añadiendo a cada plato su correspondiente huevo duro cortado al gusto.

**Observaciones o consejos**

Si hay personas alérgicas al huevo, se puede prescindir del mismo quedando un plato sabroso y recomendable para cualquier tipo de dieta.

**Autor**

Matilde Linares