

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