

Habitas con piquillos



Nombre de la receta

Habitas con piquillos

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos



Sulfito

Descripción

Habitas guisadas con pimientos del piquillo y jamón

Ingredientes

- 300 gramos de habitas limpias
- 3 dientes de ajo
- 1/2 cebolla

- 3 pimientos del piquillo
- 1/2 cucharaditas de pimentón de la Vera
- 1 hoja de laurel
- 75 gramos de jamón serrano
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal
- 150 mililitro de vino blanco

Pasos

1 Preparamos en primer lugar una sartén y echamos el aceite. Cuando esté caliente echamos la cebolla y los ajitos bien picados.



2 Cuando la cebolla está pochada, añadimos los pimientos en tiras y sofreímos un poco junto con la cebolla. Añadimos el pimentón de la Vera removiendo unos segundos para que no se queme.



3 A continuación echamos las habitas y removemos.



4 Posteriormente añadimos el vino, el laurel y dejamos que evapore el alcohol.



5 Por último agregamos el jamón cortado en taquitos, un poquito de agua, una pizca de sal y dejamos hervir a fuego medio-bajo durante unos 25 minutos. Probamos y rectificamos de sal y si necesita un poco más de cocción, añadimos otro poco de agua hasta que las habas estén a nuestro gusto. Ya podemos disfrutar de un plato con otro tipo de legumbre.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares