

Revuelto de habas con jamón y toque de vinagre.

**Nombre de la receta**

Revuelto de habas con jamón y toque de vinagre.

**Tiempo**

1 Horas

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

Huevo

**Descripción**

Revuelto de habas salteadas con cebolla, jamón y toque de vinagre.

**Ingredientes**

- 1 cebolla grande
- 500 gramos de habas
- 150 gramos de jamón
- 3 huevos
- 1 pizca de vinagre
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

## Pasos

- 1** En nuestro caso, al ser tiernas, hemos realizado las habas con vaina. Para ello en primer lugar partimos las habas en trozos de aproximadamente 1 centímetro de grosor, quitando las puntas al igual que haríamos con las habichuelillas verdes.



- 2** En una sartén ponemos el aceite y la cebolla picada para sofreírla y esperamos a que esté un poco pochada.



- 3** A continuación añadimos a la sartén las habas cortadas y una pizca de sal. Las freímos a fuego medio para que se hagan sin quemarse durante aproximadamente media hora.



- 4** Cuando las habas estén en su punto, añadimos el jamón cortado en trocitos. Sofreímos todo junto durante unos instantes y le añadimos un chorreón de vinagre. Esto hará que se potencie su sabor y le dará un toque muy especial.

- 5** Para finalizar le añadimos los huevos y lo revolvemos hasta que esté al gusto de cada uno. Y ya tenemos lista nuestra receta de hoy. ¡Buen provecho!



## Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

## Autor

Ana B. D.