

Revuelto de habas con jamón



Nombre de la receta

Revuelto de habas con jamón

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos



Huevo

Descripción

Revuelto de habas, huevo, jamón y cebolla

Ingredientes

- 300 gramos de habas
- 80 gramos de jamón en taquitos
- 1 cebolla pequeña

- 2 huevos
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 pizca de sal

Pasos

1 Para hacer nuestra sencilla receta de temporada, utilizaremos habas muy tiernas por lo que el revuelto será de habas con vainas. En primer lugar partimos las habas en trozos de 1 centímetro aproximadamente de grosor, habiendo quitado las puntas como si fueran habichuelillas verdes. Al ser las habas tan tiernas, no tienen aún hebras laterales.

2 En una sartén ponemos el aceite y la cebolla picada fina a sofreír y esperamos a que esté un poco pochada.



3 A continuación añadimos las habas cortadas y una pizca de sal. Con cuidado pues el jamón salará también. Las freímos a fuego medio para que se hagan sin quemarse.



4 Cuando las habas están en su punto, añadimos el jamón cortado en trocitos. Sofreímos todo junto durante unos instantes para que el jamón suelte el sabor pero no se queme.



5 Por último ponemos los 2 huevos, removemos todo, esperamos unos instantes a que el huevo cuaje a nuestro gusto y ya tenemos preparado nuestro sencillo y rico revuelto de habas con jamón.



Observaciones o consejos

Si nos gusta el revuelto con más huevo, podemos echarle más.

Autor

Matilde Linares

