

HABAS CON JAMÓN

INGREDIENTES:

- Habas frescas
- Cebolleta
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Hierba buena
- Jamón serrano.



ELABORACIÓN:

Una vez que tengamos las habas ya peladas, cortaremos un par de cebolletas tiernas muy finas. Ponemos en sartén grande o cacerola, el aceite de oliva, debemos poner una cantidad generosa, y cuando esté caliente añadimos la cebolleta picada. Dejamos freír, y cuando empiece a dorar la cebolleta añadimos las habas, movemos y tapamos, destapamos a cada par de minutos para mover con cuidado, añadimos un poco de sal y dejamos que sigan cocinando.

Mientras, cortamos el jamón en taquitos o lonchas, como más nos guste, y picamos muy finas unas hojas de hierba buena fresca.

Cuando las habas están ya casi al punto, añadimos el jamón y la hierba buena, y dejamos un par de minutos más. El punto de cocción de las habas dependerá del gusto de cada uno, a mí personalmente no me gusta que empiecen a romperse, por lo que las apago en cuanto empiezan a abrirse.

Sirven como plato en sí mismo, o como guarnición de otros platos, aunque también puede ser que sean otros elementos los que sirvan para guarnecer las habas, como por ejemplo. Acompañarlas de un huevo frito, etc..

Claro que podemos hacer esto con habas de lata o incluso congeladas, siempre debemos utilizar una marca de calidad, esto nos ayudaría ya que no tendríamos que quitar las cáscaras a las habas, y en el caso de que sean de lata ya están previamente cocinadas. Yo por mi parte, prefiero las frescas.

