HABAS CON CHIPIRONES

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: *rosa marcos rom*



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

HACE TIEMPO QUE QUERIA HACER ESTA RECETA Y LA HICE Y COMO NO ESTABA BUENISIMA

Ingredientes para 4 personas :

- 750 G de CHIPIRONES
- 500 G de HABAS TIERNAS Y COCIDAS
- 100 TAQUITOS DE JAMON DE COCINAR
- 1 CEBOLLA
- 2 AJOS
- MANOJO DE AJOS
- 1 VASO de VINO DE VINO
- AZAFRAN,SAL,ACEITE,

Preparación:

Paso 1

ELABORACION EN UNA CACEROLA COLOCAR UN FONDO DE ACEITE Y SOFREIR LA CEBOLLA LOS DIENTES DE AJOS,Y LOS AJOS TIERNOS,CUANDO ESTE BIEN POCHADO AGREGAR LOS CHIPIRONES SALTEAR. AGREGAR EL VINO ,LA SAL,LAS HEBRAS DE AZAFRAN Y LAAS HABS COMPLEMENTAR CON CALDO O AGUA PARA QUE NO SE RESEQUE TODO EL GUISO DEJAMOS QUE SE EVAPORE EL LIQUIDO Y SERVIMOS