

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- ?15 g de manteca
- ?100 g de tocino entreverado
- ?1 kg de habas
- ?15 g de manteca
- ?100 g de tocino entreverado
- ?2 cebollas tiernas
- ?4 ajos tiernos
- ?100 g de butifarra negra
- ?2 hojas de laurel
- ?Aceite de oliva virgen extra
- perejil
- 2 ramitas de hierbabuena
- ?Pimienta y sal

**Preparación:**

## Paso 1

1. En una cazuela baja, ponemos un chorrillo de aceite de oliva virgen extra y la manteca. Cuando esta se deshace, añadimos la cebolla y los ajos bien picados, lo salpimentamos y dejamos pochar. 2. Cortamos el tocino en cubos pequeños y lo añadimos. Dejamos que se dore. 3. Incorporamos las habas y el laurel, lo cubrimos y lo dejamos 30 minutos a fuego lento. 4. Cortamos la butifarra negra en rodajas gordas y las añadimos. Cubrimos y dejamos cinco minutos más.