

# HABAS CON CHIPIRONES



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://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 LAS HABS COMPLEMENTAR CON CALDO O AGUA PARA QUE NO SE RESEQUE TODO EL GUIISO DEJAMOS QUE SE EVAPORE EL LIQUIDO Y SERVIMOS**