

Creador: Flor Roja **Recetizador:** carme marseilles



Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

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 chorrito 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.