

GUISO DE HABAS A LA CATALANA



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** megan



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

también en vez de vino blanco se podrá poner una copa de anís

Descripción:

HA QUIEN NO LE GUSTA LAS HABAS, ESTA RECETA Y CON EN ESTE TIEMPO SON MUY APETITOSAS Y NUTRITIVAS

Ingredientes para 6 personas :

- 1 KILO de HABAS FRESCAS O CONGELADAS
- 1 butifarra negra
- 1 butifarra blanca catalana
- 350 gramos de Panceta fresca
- 1 manojo de ajos tiernos
- 2 ajos
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de hojas de menta
- 1 copa de vino blanco
- sal,aceite,

Preparación:

Paso 1

Lo primero que hacemos es picar los ajos y los ajos tiernos y reservamos Cortamos las butifarras y el tocino fresco y reservamos Ponemos una cacerola con aceite y empezamos a sofreír los ajos y todo lo demás el tocino fresco , las butifarras y lo hacemos durante 5 minutos a continuación ponemos las habas directamente yo he comprado habitas beby congeladas salen muy buenas de la marca Sirena y las echamos y ponemos la menta y el laurel el vino blanco y un poco de agua y pruebas de sal y cocemos durante 30 minutos y servimos