

Creador: bertodu **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

echar agua solo hasta cubrirlas y pinchar con la punta de un cuchillo para ver si están tiernas, si son frescas con 20 minutos es suficiente

Descripción:

aprovechando la verdura de temporada y que empieza a apetecer comer caliente es un plato completo que se puede tomar como plato único

Ingredientes para 4 personas :

- 1kg de habas
- 6 ajos tiernos
- 1 cebolleta
- 100 gr. de beicon ahumado
- una pizca de sal
- 1 cucharada de aceite de oliva
- agua

Preparación:

Paso 1

desgranar las habas, también se pueden usar congeladas

Paso 2

poner en una cazuela la cucharada de aceite de oliva y de mientras partir el beicon en trocitos pequeños, echar estos en la cazuela y remover

Paso 3

partir fina la cebolleta y los ajos tiernos y añadirlos a la cazuela, remover hasta que la cebolleta está transparente

Paso 4

cuando la cebolleta está pochada, añadir las habas sin dejar de remover durante 5 minutos , cubrirlas con agua y cuando hierben mantener durante 30 minutos a fuego medio , sacar y servir