

Habas con ajos tiernos y jamón

INGREDIENTES:

- 1 Kg. habas ya limpias
- 1 manojo ajos tiernos
- 200 gr. jamón
- cebolla
- aceite de oliva
- sal

PREPARACIÓN:

En una sartén onde pondremos a dorar la cebolla cortada bien fina. A continuación añadiremos los ajos cortados y las habas. Lo dejaremos a fuego lento. A los veinte minutos aproximadamente añadiremos el jamón y probaremos como esta de sal. Lo dejamos todo a cocer durante unos diez minutos más y listo para comer.

En esta receta podemos sustituir las habas por guisantes si es más de nuestro agrado.

