



Alcauciles con chícharos y habas



50 min



4 raciones



fácil

Ingredientes



Alcachofas congeladas
1/4 kg



Habas congeladas
2 puñados



Guisantes congelados
1/4 kg



Cebolla
1 ud



Ajo
2 dientes



Pan rallado
2 cucharadas



Vino fino
1/2 vaso



Agua



Sal



Huevo

Elaboración

En una sartén sofreír en aceite la cebolla y los dos dientes de ajo picados. Cuando se empiecen a dorar, añadir las dos cucharadas de pan rallado. Remover y echar medio vaso de vino fino.

Dejar evaporar el alcohol y añadir las **habas**, los **guisantes** y las **alcachofas** con un vaso de agua y sal. Cocer todo a fuego suave durante cuarenta minutos hasta que esté todo tierno, moviendo la cacerola de vez en cuando y añadiendo más agua si fuese necesario.

Servir con un huevo cocido cortado a cuartos.



receta cortesía del blog [La Cocina de Angie](#)

