



Habas con jamón



30 min



4 raciones



fácil

Ingredientes



Habas congeladas
1 kg



Cebolletas tiernas
2 ud



Taquitos de jamón
250 gr



Ajo
250 gr



Aceite de oliva



Sal

Elaboración

Añadir en una sartén la cebolla, muy picada, y un chorro de aceite de oliva, dejar sofreír y añadir el diente de ajo completo.

Incorporar las **habas** y cocinar a fuego lento durante 10 minutos. Pasado ese tiempo, añadir los taquitos de jamón y dejar que las habas se impregnen de todo el sabor. Cocinar durante 5 minutos más.

Servir con un huevo frito.



receta cortesía del blog [Recetín](#)

