



Habas con jamón

Habas con jamón

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

5kg. de habas, 150gr. de jamón serrano, 2 dientes de ajo, 1 cebolla pequeña, aceite y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se separan las habas de la vainas. Limpiar.
- 2) Cortar el jamón en taquitos.
- 3) En una olla con aceite se rehoga el jamón.
- 4) Retirar el jamón de la olla.
- 5) Pelar y picar bien la cebolla y los ajos.
- 6) En la misma olla, se añade la cebolla, los ajos y las habas.
- 7) Se coce lentamente hasta que las habas estén tiernas (30-35 minutos, aproximadamente).
- 8) Unos minutos antes de terminar la cocción, se añade sal y los taquitos de jamón.
- 9) Retirar del fuego, disponer en una fuente y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/habas-con-jamon-111.php>