

Receta de Salteado de Habas con Jamón y Huevo

11 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Salteado de Habas con Jamón y Huevo**, en casa nos encantan las habas y sobre todo cuando son pequeñitas porque están más tiernas y no es necesario hervirlas, así mantienen todo su sabor y quedan riquísimas.

Ingredientes

- Habas pequeñas (un kg o más, según comensales)
- Aceite de oliva
- Ajo molido
- Sal
- Jamón serrano en tacos (una bandeja)
- Huevos frescos (cuatro o cinco)

Modo de Preparación

1. Lavar y picar las habas en trozos no muy grandes, escurrirlas bien
2. Poner una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente, echar las habas sin hervirlas
3. Remover y ponerlas un poco de sal, ajo molido y los tacos de jamón y moverlas de vez en cuando
4. Dejar a fuego medio hasta que estén blanditas
5. Echar los huevos sin batir y cuando hayan cuajado un poco remover para que queden bien mezclados
6. Servir calientes y....buen provecho!!!