



Habas con chorizo

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 275 g de *Haba, seca, remojada, hervida*
- 3 Diente(s) de *Ajos*
- 50 g de *Chorizo*

Preparación

Paso 1 - Preparación

En este caso he usado habas conservadas en aceite con lo cual no he necesitado remojar ni cocinar las habas, si optamos por la opción de habas enlatadas este plato lo podemos tener listo en 15 minutos. En este paso solo tenemos que cortar el ajo y el chorizo en trocitos muy pequeños.

Paso 2 - Saltear

Ahora añadimos un chorrito generoso de aceite de oliva en una sartén y añadimos el ajo y el chorizo desde el inicio , esto evitará que se quemen demasiado las especies del chorizo. Lo salteamos hasta que el ajo este dorado y el chorizo aya soltado un poquito su aceite. Acto seguido añadimos las habas y salteamos un par de minutos mas.