

Habas a la catalana

por Adela Pardo Folch

Plato principal

Carne

Económico

Legumbres

Saludable

Tradicional

Catalana

4 personas

30 min

Media



Descripción

Un sofrito bien hecho, habas tiernas y carne al gusto —sencillo, de toda la vida, y reconforta de una manera que pocas cosas lo hacen.

Ingredientes

1. Aceite de oliva
2. 1 cebolla
3. 3 dientes de ajo troceados
4. Tocino, cabeza de lomo, secreto...lo que queramos poner, unos 400 gr
5. 1 vaso de vino blanco
6. 1 Tomate
7. Butifarra negra
8. 1 Vaso de leche
9. Picada de almendras

Alérgenos: Leche, Frutos de cáscara, Sulfitos

Información orientativa: revisa siempre la etiqueta de los productos que uses.

Elaboración

1. En la cazuela hacemos sofrito de cebolla, ajo y tomate maduro
2. Una vez está el sofrito hecho, añadimos el tocino o el corte que hemos puesto. Ponemos el vino blanco y lo dejamos cocer unos 15 min a fuego medio
3. Añadimos las habas y que coja todo el gusto del sofrito. Lo dejamos un rato y añadimos la picadura de almendras y leche. A cocer 10 minutos más ahora ya a fuego lento. Rectificamos de sal
4. Cuando ya están las habas cocidas Pondremos la butifarra negra. Lo dejamos 5 min más y que reponga que estarán mejores.....¡Buen provecho!!!!!!