

HABITAS BABY CON JAMON

Ingredientes para 2 personas:



1 bote de habitas baby (300-400 gr.) en aceite de oliva

50 gr. de cebolla

25 gr. de pimiento verde (opcional)

50 gr. de jamón ibérico

1 ajito

1 huevo cocido

sal

Elaboración:

- Poner el huevo a cocer y reservar.
- Escurrir las habitas y reservar el aceite.
- Pelar y cortar el ajito, la cebolla y el pimiento a trocitos muy pequeños.
- Cortar el jamón a tiras.
- En una sartén pequeña calentar 2 cucharadas del aceite de las habitas, a fuego lento y freír el ajito, la cebolla y el pimiento 10 minutos, con un poquito de sal.
- Añadir las habitas y cocinar 15 minutos más.
- Añadir el jamón y cocinar otro minuto.
- Emplatar y cortar o rallar el huevo sobre las habitas antes de servir.