



<https://www.mepillasquisando.com>



HABICHUELAS VERDES DE LA ABUELA LOLA



UN PLATO QUE HACIA MI MADRE Y QUE MARIASUN MARTÍNEZ ME LO HA RECORDADO.

INGREDIENTES:

- 1 Kg. de Habichuelas verdes. (Pueden ser congeladas)
- 2 Cebollas.
- 3 Dientes de Ajo.
- 2 Botes de Tomate frito casero.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.
- ½ Vaso de Vino blanco.
- 1 Chorreoncito de Vinagre.
- 1 Guindilla (opcional)
- 4 Huevos.

ELABORACIÓN:

Limpiamos las habichuelas y las picamos al gusto. En una olla con agua y sal las cocemos, dejándolas un poco enteras (se terminaran al horno). Picamos la cebolla y los ajos, y en una sartén con un poco de aceite sofreímos, si nos gusta el picante añadimos la guindilla. Una vez tenemos la cebolla pochada, añadimos el vino y el vinagre dejamos que evapore el alcohol. Ahora añadimos las habichuelas bien escurridas y mezclamos todo, dejamos que cueza unos 5 minutos y añadimos el tomate. Pasamos a unas cazuelas de barro dejando un hueco en el centro donde pondremos un huevo en cada una. Pasamos al horno hasta que se cuaje el huevo (al gusto)

<https://www.mepillasquisando.com>