



<https://www.mepillasquisando.com>



1052 HABAS FRITAS CON HUEVOS Y PATATAS



INGREDIENTES:

500 gr. de Habas desgranadas. 2 Kg. con vaina.
3 Cebolletas.
2 Ajetes (ajos tiernos).
150 gr. de Jamón serrano de paletilla.
50 gr. de Panceta.
150 ml. de Aceite de oliva virgen.
40 gr. de Manteca de cerdo (Impide que se arrebatan y endurezcan las habas).
8 Huevos.
3 Patatas.
1 Pimiento verde.
Sal.

ELABORACIÓN:

Desgranamos las habas de las vainas y cortamos las cebolletas en trozos no demasiado pequeños junto con los ajetes. En una sartén con aceite, añadimos la manteca, la panceta, las cebolletas, los ajetes y las habas. Añadimos sal y freímos a fuego bajo unos 40 minutos hasta que las habas estén tiernas. Cuando estén listas, apagamos el fuego y le incorporamos el jamón en láminas pequeñas. Tapamos para que el jamón coja los sabores sin que se fría (el jamón frito suele estar salado y duro). Freímos las patatas con el pimiento y reservamos. Para servir, escurrimos bien las habas y las acompañamos con huevos fritos y las patatas a lo pobre.

<https://www.mepillasquisando.com>