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

- Aceite de oliva
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo troceados
- Tocino, cabeza de lomo, secreto...lo que queramos poner, unos 400 gr
- 1 vaso de vino blanco
- 1 Tomate
- Butifarra negra
- 1 Vaso de leche

- 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 habitas 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!!!!!!