



4 pers.



40 min



Intermedio

## Habas en Cazuela

### Ingrediente

1/2 kg. de habas

1 cebolla

100 gr. de jamón

Hierbabuena

Pimentón dulce

Harina

Aceite de oliva

Virgen extra

Sal

Agua

1 huevo por persona

### Preparación

Poner una sartén a fuego medio y cubrir con aceite.

Incorporar las habas, la cebolla picada previamente y el jamón cortado en cubitos hasta que queden dorados.

A continuación, añadir dos cucharadas de pimentón, la sal y unas cuantas hojas de hierbabuena.

Cubrir todo con agua, tapar y dejar hervir hasta que las habas queden blanditas.

Cuando estén listas, incorporar un poco de harina para que la salsa quede más espesa. Para ello, hay que diluirla en un vaso con agua para que no haga grumos.

En el momento de servir, es habitual cuajar unos huevos para incorporarlos al plato.

