



Revoltillo Baenense

Ingrediente

1 kg de habas muy tiernas

100 g de jamón

100 g de tocinos de jamón

Aceite

1 cebolla

2 huevos

Sal al gusto

Preparación

Corta el jamón y el tocino en taquitos.

Rehógalos en una sartén con aceite de oliva hasta que estén dorados.

Retíralos de la sartén y reservalos.

Corta la cebolla finamente y dórala en el mismo aceite.

Desgrana las habas.

Añade las habas a la sartén y fríelas sin dejar de remover.

Incorpora el jamón y la cebolla dorada.

Termina de freír todo junto, sazonando con sal al gusto.

Casca uno o dos huevos sobre las habas y remueve suavemente hasta que cuajen al gusto.

