

Habas con jamón y pasas



Ingredientes

Habas (aprox. 1 Kg)
1 puntita de jamón cortada a daditos
2 cebollas tiernas
2 ajos
Piñones
Pasas sultanas
Aceite

Preparación

Se cuecen las habas peladas con agua y sal durante 15 ó 20 minutos.
Mientras, en una sartén se sofríen los 2 ajos picados y las 2 cebollas tiernas.
Se añaden los daditos de jamón y se le da unas vueltas.
Se añaden los piñones y se sigue removiendo.
Lo mismo, poco después, con las pasas.
Finalmente se añaden las habas cocidas y se termina de remover todo un poco más.