

Sartenada de habas con cebolletas y hierbabuena

Es un plato típico de primavera en el Valle de Lecrín. Para compartir entre amigos/as una buena bolsa de habas.

Ingredientes:

- 1 kg de habas con vaina.
- 2 cebolletas.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- 4 hojas de hierbabuena fresca o ¼ cucharadita de hierbabuena seca.
- Sal al gusto.
- 100 ml de vino blanco.
- Opcional: cáscara de limón.



Preparación:

Desgranamos las habas y las lavamos.

Picamos las cebolletas en trocitos pequeños y la sofreímos hasta que esté muy tierna y comience a dorarse con el aceite.

Mientras ponemos agua a hervir y añadimos una cucharadita de sal y las habitas. Las dejamos hervir durante 3 minutos y las escurrimos y refrescamos con agua fría para cortar la cocción.

Las añadimos a la cebolleta y le damos unas vueltas con una espátula para que se mezcle bien.

Es el momento de añadir el vino blanco y la hierbabuena picada fina y dejar que se reduzca el vino y quede casi seco.

A la hora de servir añadir más hierbabuena por encima.

También se pueden freír unos huevos frescos para acompañar.

¡Sencilla, deliciosa y sorprendente!