

## HABAS REHOGADAS

### Ingredientes (para 4 personas):

- 200 gr. de habas tiernas
- 200 gr. de guisantes tiernos
- 1 manojo de cebolleta
- 1 manojo de ajos tiernos
- 1 manojo de hierbabuena
- Aceite virgen extra
- Sal y pimienta



### Preparación:

- 1º. Empezamos troceando la cebolleta y los ajos tiernos a rodajitas, incluyendo toda la parte verde del tallo que sea tierna. Troceamos también la hierbabuena.
- 2º. Desgranamos las habas y los guisantes.
- 3º. Añadimos en una cazuela aceite de oliva virgen extra, y agregamos la cebolla tierna y los ajos tiernos. Sólo debemos darles unas vueltas. Por último la hierbabuena, las habas y los guisantes.
- 4º. Salpimentamos y añadimos agua hasta cubrir los ingredientes. Es mejor que no nos pasemos con el agua, siempre podremos añadir más si es necesario. Tapamos la cazuela y dejamos cocer. De vez en cuando la zarandeamos, con la tapa puesta para no salpicarnos, para que se vayan uniendo los ingredientes. Estará lista la receta cuando todo esté cocido y el líquido se haya evaporado.

**¡Fácil y de temporada!**