

ENSALADA DE HABAS TIERNAS

Ingredientes 4 personas

- 300 gramos de habas tiernas
- 4 huevos
- 2 zanahorias
- 2 tomates
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 pimiento rojo
- 1 cebolleta
- 2 patatas medianas
- 2 ramas de perejil
- 1 hoja de laurel
- pimienta blanca molida
- Vinagre
- Mostaza
- Sal marina
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

1º. Lo primero es poner una olla con 1 litro y medio de agua a hervir con la hoja de laurel y una pizca de sal. Una vez que el agua hierva, añadir las habas ya sin vaina y cocer a fuego medio unos 20-30 minutos hasta que estén tiernas. Una vez cocidas, escurrirlas y enfriar con agua para cortar la cocción.

2º. Mientras, hay que hervir los huevos y también cocinar las patatas enteras con piel previamente lavadas.

3º. A continuación, pelar las zanahorias, lavarlas bien y cortarlas en cubitos o como gustes. Lavar bien los tomates y los pimientos y cortar todo en cubitos menudos, también la cebolleta, y reservar todo para más tarde.

4º. En un fondo de ensaladera, poner la mostaza y el vinagre al gusto. Añadir el aceite poco a poco, y sazonar con sal y pimienta blanca. Volcar las verduras cortadas y mezclar.

6º. Agregar los huevos y las patatas cocidas cortados en trozos, y mezclar cuidadosamente. Espolvorear con el perejil picado previamente, y ya podemos servir bien fría esta rica ensalada de habas tiernas.

FUENTE: WWW.RECETASGRATIS.NET