

HABAS A LA CATALANA

Ingredientes

- 600 g de habas tiernas
- 1 cebolla tierna grande
- 4 dientes de ajo
- 4 lonchas de panceta fresca
- 100 gr de butifarra negra de arroz
- 4 trozos de chorizo o de sobrasada (opcional)
- AOVE
- Sal
- Pimienta negra
- 1 rama de menta fresca

Preparación

- 1º.** Cortar la panceta a trocitos y salarla. Dorarla en el fondo de una cazuela con un chorro de aceite virgen extra (aove).
- 2º.** Añadir los ajos troceados y la cebolla picada, salpimentar y mezclar hasta que se empiece a dorar. Si usamos chorizo lo añadimos en éste punto para que suelte un poco de grasa y color.
- 3º.** Cuando veamos que la panceta y la cebolla están doraditas añadimos las habas y mezclamos bien con el sofrito.
- 4º.** Esperamos un minuto y añadimos la butifarra negra cortada en 4 o 6 trozos y la rama de menta. Si usamos la sobrasada la adjuntamos en éste momento. Regulamos de sal y pimienta, mezclamos un poquito, tapamos y dejamos cocer unos 10 minutos.

[FUENTE:WWW.DUNIAMULET.COM/](http://WWW.DUNIAMULET.COM/)