



HABAS SALTEADAS CON PUERRO Y TOFU

Ingredientes

- 200 gr habas desgranadas
- 1 puerro
- 150 gr de tofu firme
- 50 ml aceite de oliva virgen extra
- Sal

Preparación

- 1.** En primer lugar, una vez desgranadas las habas, cortaremos el puerro en rodajas de medio centímetro. Mientras tanto, pondremos la sartén a calentar y una vez caliente, añadimos el aceite, echamos el puerro y salteamos hasta que comience a dorarse.
- 2.** Vamos añadiendo las habas, primero las más grandes y seguidamente las de menor tamaño. Tapamos y removemos cada poco tiempo. Mientras tanto, cortamos el tofu firme en dados.
- 3.** En unos cuatro minutos estará listo, añadimos el tofu, salteamos un par de minutos más y servimos inmediatamente. Podéis añadir especias a vuestro gusto.

FUENTE: [HTTPS://JULIAVELASCO.COM/](https://juliavelasco.com/)

WWW.VALLEYVEGA.ORG

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA