



REVUELTO DE AJOS TIERNOS Y HABAS CON JAMÓN

Ingredientes

- 1 manojo de ajos tiernos
- 150 gr de habas sin vaina
- 100 gr de jamón serrano en trocitos
- 3 huevos
- Sal
- Pimienta negra molida
- 2 cdas de aceite de oliva virgen extra

Preparación

- 1.** Lavar y cortar los tallos de los ajetes en trozos de 1,5 a 2 cm de largo. Los bulbos, si son muy gruesos, partirlos por la mitad. Descartar las hojas.
- 2.** Poner a calentar agua salada en un cazo. Cuando hierva, añadir los ajos tiernos y escaldarlos un par de minutos. Escurrir y reservar.
- 3.** En el mismo agua, cocer las habas de 10 a 15 minutos hasta que estén tiernas. Escurrir.
- 4.** En una sartén, calentar un par de cucharadas de aceite de oliva y saltear los ajetes 5 minutos. Añadir las habas y rehogar un par de minutos más. Por último, incorporar el jamón y rehogar 1 minuto más, no mucho pues se hace rápido. Salpimentar con poca sal.
- 5.** Batir los huevos como para tortilla y salpimentar.
- 6.** Bajar el fuego, añadir los huevos. Cuajar al gusto sin dejar de remover. En cuanto llegue al punto, sacar rápidamente el revuelto de la sartén al plato o platos preparados para ello. probar y rectificar de sal y pimienta al gusto.
- 7.** Servir enseguida. ¡Buen provecho!

FUENTE: [HTTPS://ESTOYHECHOUNCOCINILLAS.COM/](https://estoyhechouncocinillas.com/)