Receta de Revuelto De Habas Con Huevo

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy y aprovechando que es tiempo de esta rica verdura, os dejo una receta exquisita de habas que espero que os guste.

Ingredientes

- Habas frescas (medio kg o uno según comensales)
- Aceite de oliva
- Ajo molido
- Huevos (cinco o seis)
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner agua a calentar con un poco de sal, picar las habas y ponerlas a cocer
2. Una vez cocidas dejar que escurran
3. En una sartén con aceite de oliva, refreír las habas y espolvorear ajo molido
4. Cascar los huevos y echarlos a las habas, remover hasta que se cuajen
5. Servir calientes y si queréis poner un poco de mayonesa y...buen provecho!!!