COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Guiso de «Habas de la abuela» fácil y de toda la vida

Receta para 2

Preparación: 10 min
Total: 50 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 1 litro Agua
- [ ] 350 gramos Habas congeladas
- [ ] 35 gramos Chorizo
- [ ] 75 gramos Bacon a tiras
- [ ] 200 gramos Cebolla
- [ ] 2 cdas Aceite de Oliva

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, cogemos una sartén y en ella ponemos el bacon a tiras. También podemos utilizar bacon en lonchas y cortarlo a nuestro gusto. Dejamos que se dore SIN añadirle aceite.

2. Picamos la cebolla y, cuando haya cogido color el bacon, la incorporamos a la sartén. Removemos y dejamos cocinar hasta que la cebolla se dore a temperatura media. Si veis que hace falta aceite podéis incorporarle una cucharada, tiene que quedar bien cocinada. Tardará unos 20 minutos.

3. Mientras, hervimos con agua y sal y añadimos las habas congeladas. Las dejamos durante 10-15 minutos en el cazo a temperatura media-alta.

4. Seguidamente, añadimos las habas hervidas a la sartén junto la cebolla y el bacon escurriéndolas previamente. Mezclamos bien todos los ingredientes.

5. Una vez mezclados, utilizaremos el agua que hemos utilizado para hervir las habas congeladas

como caldo para que se acaben de cocinar junto al bacon y la cebolla. Añadimos una cucharón de caldo y seguidamente incorporamos las rodajas de chorizo.

---

6. Posteriormente, añadimos más caldo a la sartén de manera que casi llegue a cubrir los ingredientes. Dejamos cocinar a fuego medio durante 10 minutos.

---

7. Una vez se haya evaporado el caldo, añadimos la misma cantidad que en la vez anterior (casi cubriendo los ingredientes) y dejamos a fuego medio durante 5 minutos. Quedarán los ingredientes acompañados de un poco de caldito que le dará más sabor. Si queréis más caldo, no dudéis en añadirle más cantidad en este último paso.

---

8. Servir caliente. ¡Y listo! Os recomendamos que lo sirváis en un plato hondo. ¡Qué aproveche!