



HABITAS SALTEADAS *con huevos poché*



Ingredientes para 3 personas:

1 kilo de habitas

3 huevos

1 cebolla

chorizo

jamón

butifarra blanca

Preparación:

Desgranamos las habitas, las reservamos (en mi caso compré 1 kilo y una vez desgranadas pesaron 300 gr).

En una cazuela amplia pochamos la cebolla cortada en "brunoise", es decir, en daditos muy pequeños. Cuando esté transparente, añadimos el chorizo y la butifarra y sofreímos. A continuación, añadimos las habitas y el jamón, tapamos y dejamos que se cocinen a fuego medio durante 5 minutos. Al ser unas habas baby no necesitan más cocción.

Preparamos los huevos poché:

cortamos para cada huevo un trozo de papel film, lo introducimos en una tacita y rociamos con aceite aromatizado. Abrimos el huevo, lo ponemos dentro y cerramos.

Ponemos un cazo con agua calentándola hasta justo el momento de hervir, momento en el que pondremos nuestros huevos y bajando ligeramente la potencia del fuego para que nunca hierva. Cocemos 4 minutos. Retiramos del fuego y mantenemos 1 minuto más. Refrescamos en un bol con agua fría y hielos. Reservamos.

montaje:

En un plato o sobre una rebanada de hogaza de pan, servimos las habitas con su acompañamiento y culminamos con el huevo poché, al que daremos un toque de sal.

[Con las zarpas en la masa](#)

