

Habas cocidas



Ingredientes

Para dos personas
300 gramos de habas
2 ajos
Pimentón dulce
Sal y aceite

Preparación

Poner un poco de aceite en una sartén y sofreír los ajos.

Cuando el aceite ya se haya enfriado un poco, añadir media cucharadita de café de pimentón dulce y remover.

En una cazuela, poner alrededor de litro y media de agua a calentar. Cuando comience a hervir, echar las habas y el sofrito y mantenerlo cociéndose 45 minutos a fuego medio, vigilando el nivel de agua.