



Habas en calza con setas

Descripción

*default watermark*



Creo que habéis notado que en casa nos encantan las habas en calzón, pues aquí traigo otra receta sana y rica.

**Ingredientes:** (Para cuatro personas).

- 1 kg y medio de habas con su vaina.

- 200 gr de setas. Vuestras favoritas.
- 150 gr de jamón picadito.
- 1 diente de ajo mediano.
- 1/2 cebolla pequeña.
- 2 cucharaditas de postre de pimentón dulce. Si os gusta el picante, a vuestro gusto.
- Sal, aceite de oliva, perejil.

#### **Preparación:**

Troceamos la cebolla menuda y picamos el diente de ajo, reservamos.

Troceamos las setas (igual ya vienen troceadas), reservamos.

Limpiamos las habas quitando los extremos y pasándolas por el grifo. Las troceamos en piezas de 3-4 cm y las ponemos en la olla rápida con agua y sal. Cerramos la tapa llevamos al fuego y las dejamos cocer unos 10 minutos desde que empieza el vapor. Cuando podamos abrimos la olla, escurrimos y reservamos un poco de líquido por si se necesita para rematar la receta (como un tazón de desayuno).

En una cazuela baja y amplia vertemos aceite de oliva y pochamos la cebolla y el ajo, hasta que la cebolla quede transparente. Añadimos el jamón picadito, removemos un minuto.





Incorporamos las setas. Dejamos unos minutos hasta que las setas se ablanden y echamos el pimentÃ³n.





Removemos bien, que no se nos queme y rematamos añadiendo las habas cocidas sin su caldo. Mezclamos todo bien, si nos gustan un poco caldosas añadiremos un poco de caldo, pero en esta ocasión las he puesto sin él. Rectificamos de sal, espolvoreamos con perejil y ¡



**Consejo:** Es un plato que se puede hacer con antelación.

Síguenos en Facebook: [facebook.com/masqpostres](https://facebook.com/masqpostres)

En Instagram: [instagram.com/\\_masqpostres](https://instagram.com/_masqpostres)

Envíanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: [hola@masqpostres.es](mailto:hola@masqpostres.es)

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

### **Categoría**

1. Carnes
2. Recetas sin horno
3. Verduras hortalizas y legumbres

### **Fecha de creación**

marzo 19, 2019

### **Autor**

admin

*default watermark*