

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 21:54  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/ensalada-de-habas-y-gambas-con-jam%c3%b3n-y-vinagreta-de-menta.html>

---

## Ensalada de habas y gambas con jamón y vinagreta de menta

### INGREDIENTES

1 kilo de habitas frescas o congeladas.  
50 gramos de cebolleta fresca.  
100 gramos de gambas peladas.  
50 gramos de lonchas de jamón serrano.  
Unas ramitas de perejil.  
1 diente de ajo.  
2 hojas de menta fresca.  
1 decilitro de aceite virgen extra.  
2 cucharadas de vinagre de vino.  
Sal

### PREPARACIÓN

Quitamos las habas de su vaina y las cocemos en agua hirviendo, con un poco de sal, durante 2 minutos. Las escurrimos del agua de cocción y reservamos el agua para su posterior utilización.

Enfriamos las habas con agua del grifo y las escurrimos.

En una sartén grande con 2 cucharadas de aceite, salteamos la cebolleta picada finamente. La doramos unos minutos y después agregamos a la sartén las habitas cocidas.

Salteamos todo el conjunto a fuego vivo unos minutos y posteriormente agregamos las gambas y el jamón cortado en tiras, junto con el agua de cocción de las habitas (hasta que cubra).

En el vaso de la batidora añadimos el ajo, unas hojas de perejil, 3 hojas de menta, el aceite de oliva virgen extra y un poco de vinagre de vino. Lo trituramos todo con la batidora.

Cocemos todo el conjunto hasta que las habitas empiecen a estar tiernas, momento en el que las escurrimos y las disponemos en una fuente de servicio.

Finalmente, salseamos las habitas con el majado de ajo, perejil, menta y aceite, y servimos espolvoreando el plato con un poco de perejil picado.