

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:54
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ensalada-de-habitas-a-la-menta.html>

Ensalada de habitas a la menta

INGREDIENTES

1 kilo de habitas
1 cogollo de lechuga
100 g de jamón serrano
1 cucharadita de mostaza blanca
2 cucharadas de vinagre de Jerez
4 cucharadas de aceite de oliva virgen

PREPARACIÓN

Cocer "al dente" las habas muy tiernas, después de perfumar el agua con unas ramitas de menta. Dejar enfriar.

Preparar aparte unas hojas de lechuga cortadas finamente en juliana y unas lonchitas de jamón cortadas en virutas que se añadirán a las habas frías.

Preparar el aderezo mezclando una cucharada pequeña de mostaza blanca con sal, pimienta, vinagre, aceite y unas hojas de menta finamente picadas.