

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 22:16  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/habas-a-la-andaluza.html>

---

## Habas a la andaluza

### INGREDIENTES

- dos kilos de habas frescas
- 500 gramos de patatas
- dos zanahorias medianas
- 200 gramos de cebollitas tiernas
- un diente de ajo
- 150 gramos de taquitos pequeños de jamón serrano
- una cucharadita de pimentón
- un vaso y medio de agua
- una pastilla de caldo
- un vaso (de los de vino) de vino blanco
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- sal

### PREPARACIÓN

Calentar el aceite en una olla y rehogar las cebollas muy picadas cuidando que no se pongan oscuras. Añadir el ajo muy picadito. Rehogar con la cebolla durante unos tres minutos y añadir los taquitos de jamón.

Remover un poco, retirar la olla del fuego y espolvorear con el pimentón y volver a remover.

Añadir las habas desgranadas y las zanahorias raspadas, lavadas y cortadas en cuadraditos.

Rociar con el vaso y medio de agua y añadir una pastilla de caldo desmenuzada. Añadir el vasito de vino, probar el punto de sal y cuando rompa a hervir, tape y deje que se haga lentamente a fuego mínimo durante una media hora.

Echar las patatas en trozos no muy grandes, añadir un poco de agua caliente si fuera necesario, volver a tapar y dejar otra vez a fuego lento hasta que las habas estén tiernas y las patatas blandas pero no deshechas.