

Ensalada de Habas con Jamón Ibérico y Albahaca

ENSALADA DE HABAS CON JAMÓN IBÉRICO Y ALBAHACA.

Ingredientes:

- 600 grs. de habas congeladas.
- Cebolla y 1 huevo.
- 100 grs. de lonchas de jamón ibérico.
- 1 bola de queso mozzarella y 2 ramitos de albahaca.
- 2 cucharadas de vinagre de vino y 4 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal y pimienta.

Preparación:

1. Introducir las habas congeladas en una cacerola con agua hirviendo y sal unos 20 minutos, hasta que estén tiernas. Escurrirlas, dejarlas enfriar y quitarles la piel que las recubre.
2. Cocer el huevo en un cazo con agua hirviendo durante 10 minutos. Escurrirlo, refrescarlo con agua fría, pelarlo y aplastarlo con un tenedor.
3. Pelar la cebolla y picarla finamente. Cortar el jamón y el queso en daditos pequeños. Picar las hojas de albahaca, dejando una rama para decorar.
4. Disponer en un bol la cebolla, la albahaca, el vinagre, el aceite y una pizca de sal y pimienta y mezclar hasta obtener una salsa emulsionada. Dejarla reposar 30 minutos.
5. Mezclar las habas con el jamón y la mozzarella y condimentar con la salsa preparada. Esparcir los trocitos de huevo duro por encima y decorar con la ramita de albahaca reservada.

Nº Comensales: 4.

Dificultad: Media.

Tiempo: 35 minutos.

