



TIEMPO DE ELABORACIÓN: **20 minutos.**

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 2 kg de habas.
- 1 cebolla grande.
- 1/8 litro de aceite de oliva.
- Sal.

ELABORACIÓN:

Se pelan las habas, que deben ser tiernas (que sean pequeñas), se parte la cebolla en trozos pequeños, se calienta el aceite y se pone a freír todo junto a fuego lento, sin dejar de dar vueltas para que no se tuesten, se le añade la sal al final. Se consumen mucho.

DIFICULTAD: **BAJA**

SUGERENCIAS:

Estas habas están buenisímas con huevo frito con "puntilla". Para que el huevo salga con "puntilla", el aceite debe de ser de oliva, tiene que estar bien caliente y la sartén que sea de 10 cm de diámetro aproximadamente, y el huevo debe de estar a temperatura ambiente.