



CHULETAS DE CERDO CON HABAS DEL HUERTO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 240 g de chuletas de cerdo
- 240 g de habas
- 2 unidades de huevos
- 3 dientes de ajo
- 20 g de bacon
- 20 g de aceite de oliva
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- En una olla con agua suficiente para la cocción, coloca los huevos limpios con cáscara. Después de que hiervan 10 minutos, retíralos y agrega en el agua de cocción las habas. Cuando ya estén cocidas, retíralas y reserva. Lleva un poco del agua de cocción nuevamente al fuego y añade los ajos picados y deja la olla bien tapada.
- Mientras tanto, sofríe en una sartén el bacon y las chuletas de cerdo, previamente rociadas con el aceite.
- Una vez doradas, coloca la carne y el bacon en la olla y añade las habas. Mezcla todo muy bien y deja cocer a fuego suave unos minutos para que se impregnen los sabores y aromas. Sirve caliente, colocando



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos
de carbono
1.8 g

Grasas
25.3 g

Kcal
300

Proteínas
15.7 g

la carne y los huevos en rodajas
sobre las habas.