



HABAS CON CHORIZO Y BACÓN

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 320 g de habas
- 120 g de cebolla
- 120 g de bacon
- 120 g de chorizo sin gluten
- 2 dientes de ajo
- 1 g de hierbabuena picada
- 100 ml de vino blanco seco
- 50 ml de aguardiente sin gluten
- 40 g de aceite de oliva virgen
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Lava y pela las habas, cuece en agua con sal y , a media cocción, quítales el agua hasta que apenas cubra.
- Pela y pica la cebolla; pica la hierbabuena; el bacón y el chorizo en finas rodajas.
- Sofríe en aceite caliente los dientes de ajo, la cebolla y la hierbabuena, sazonados con pimienta.
- Añade el agua ardiente y deja cocer 1 minuto; agrega las habas cocidas, el bacón, los chorizos, el vino y cuece hasta que todo esté en su punto.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 47.2 g	Grasas 38.2 g
Kcal 692	Proteínas 28.9 g