

# SALTEADO DE HABAS (O GUISANTES), SALCHICHA, MORCILLA, JAMÓN Y ALBAHACA

06

## RECETAS EN RUTA



## INGREDIENTES



1 persona

- 130g de habas (pueden ser frescas o congeladas) y/o guisantes
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 50g de jamón serrano
- 1 morcilla
- 80g de salchicha
- Unas hojitas de albahaca fresca y/o seca en su defecto
- 1 chorrito de aceite de oliva
- Pizca de sal y pimenta

## PASOS A SEGUIR

1

### Salteado:

Picamos la cebolla y el ajo. Sofreímos con aceite de oliva, y añadimos la salchicha.

2

### Rehogamos:

Rehogamos, y añadimos las habas y el jamón serrano. Dejamos cocinar unos 5'. Ahora añadimos la morcilla sin la tripa, y la esparcimos por encima. Rehogamos y añadimos la albahaca picada. Probamos de sal y pimienta.

Si queremos hacer esta receta para más personas, simplemente hay que multiplicar las cantidades por el número de comensales.

#CUIDA  
TU  
DIETA  
EN RUTA

Consulta más recetas y consejos en  
[www.andamur.com/cuidatudietaenruta](http://www.andamur.com/cuidatudietaenruta)