

Gachas con habas

Ingredientes:

- Ajos tiernos
- Cebolletas tiernas
- Habas
- Panceta
- Chorizo
- Tomate
- Sal
- Aceite de oliva
- Agua
- Patatas
- Harina
- Pimentón
- Azafrán

Elaboración:

1. Se añaden a la sartén unas cinco cucharadas de aceite.
2. Se sofríen los ajos tiernos con la cebolla.
3. Se incorporan los tomates, sal y se deja a fuego lento.
4. Se ponen las patatas ya peladas y troceadas y las habas.
5. El chorizo en rodajas, la panceta y una cucharada de pimentón dulce.
6. Se rectifica de sal y cubrimos de agua y azafrán.
7. Cuando esta todo cocido se espesa con harina al gusto.

