

Sobrehúsa

Ingredientes:

1 kg de habas verdes
1 morcilla de cebolla
1 chorizo casero
Jamón y/o panceta
1 pimiento verde
1 tomate rojo
1 cebolla pequeña
1 ramita de perejil
1 huevo
Aceite de Oliva Virgen Extra
Unas hojas de lechuga



Elaboración:

La sobrehúsa es un guiso de habas, al tradicional modo de los potajes, siendo el proceso muy sencillo.

Hacemos un sofrito con el pimiento cortado en cabezas de alfiler, la cebolla y el tomate.

Añadimos las habas verdes, cuanto más tiernas mejor, y las rehogamos unos minutos.

Incorporamos la morcilla en trozos medianos y la lechuga, lo cubrimos con agua, añadimos la ramita de perejil y dejamos que hierva hasta que las habas estén tiernas.

Antes de retirarlo del fuego, si el caldo está demasiado claro, añadimos una pizca de colorante y el huevo batido para que el caldo espese.