## Habas a la catalana

## **Ingredientes**

- 50g de aceite de oliva virgen extra
- 120g de cebolla cortada en cuartos
- 2 dientes de ajo
- 100g de panceta de cerdo cortada en trozos pequeños
- 500g de granos de habas frescas o congeladas
- Un ramillete de menta fresca
- 50g de vino blanco
- 100g de agua
- 100g de butifarra cocida ( tipo perol cortada a dados y sin piel)
- Sal



## Preparación:

- 1. Poner en el vaso el aceite, la cebolla y los ajos y trocear **6 seg/vel4**. Bajar los restos con la espátula al interior del vaso, hacia las cuchillas.
- 2. Sofreír 5 min/varoma/vel1.
- 3. Anadir la panceta, la butifarra y volver a programar 5 min/varoma/vel1.
- 4. Añadir las habas, la menta, el vino y el agua y programar 15 min/varoma/giro a la izquierda/vel cuchara.
- 5. Si transcurrido el tiempo están muy enteras ponerlas unos minutitos más y espolvorear con menta para dar más color al plato.

Tiempo: 30 Minutos Raciones: 4

