

Chopitos Afogaos con Habas en Conserva



Ingredientes

Azúcar: 1 Pizca

Chopitos: 300 Gramos

Habitas en aceite en conserva: 300 Gramos

Ajo: 1 Diente

Sal y Pimienta: c/n

Vino Blanco: 1 Chorrillo

Cebolla roja: 1 unidad

Foie fresco: 150 Gramos

Harina: 1 Pizca

Perejil fresco: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Picar la cebolleta en brunoise.
- En una cazuela con aceite, poncharla con el ajo picado.
- Cuando esté tierna, subiee el fuego para que se dore ligeramente y añadir los chopitos limpios.
- Salpimentar.
- Incorporar las habas escurridas y rehogar bien.
- Mojar con un chorrillo de vino blanco y dejar que reduzca.
- Mientras, hacer el foie salpimentado a la plancha, vuelta y vuelta previo paso por un poquito de mezcla de azúcar, *harina* y sal.
- Servir las habitas con los chopitos y colocar encima el foie.
- Terminar con un poco de perejil picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chopitos-afogaos-con-habas-en-conserva>