Chopitos Afogaos con Habas en Conserva

Ingredientes

Azucar: 1 Pizca
Chopitos: 300 Gramos
Habitas en aceite en conserva: 300 Gramos
Ajo: 1 Diente
Sal y Pimienta: c/n
Vino Blanco: 1 Chorrito
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 añadiir los chopitos limpios.
- Salpimentar.
- Incorporar las **habas** escurridas y rehogar bien.
- Mojar con un chorrito 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