

Habitas con chorizo y huevos poche de codorniz

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Habas: 200 g

Ajo: 1 Diente

Perejil: 10 g

Vinagre de jerez: A gusto

Chorizo colorado: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Vinagre Blanco: 3 cdas.

Caldo De Vegetales: Cantidad necesaria

Huevos de codorniz: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar el chorizo en cubos pequeños y poner a *dorar* en un sartén con un chorro de aceite de oliva.
- Añadir el *ajo* picado, cocinar por 1 minuto más.
- Agregar las habitas y mojar con el caldo.
- Cocinar 5 minutos hasta que reduzca el caldo.
- *Condimentar* con sal, pimienta, *vinagre* de jerez y espolvorear con el *perejil* picado.
- Retirar el fuego.
- Por otro lado colocar en una olla pequeña agua junto con el *vinagre* y cuando este por romper hervor, cocinar los huevos de codorniz tipo poche.
- Servir en cazuelitas las habitas con los huevos de codorniz poche.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/habitas-con-chorizo-y-huevos-poche-de-codorniz>