

ENSALADA DE HABAS



Ingredientes

400 gr. de habas baby congeladas
1 loncha gruesa de panceta
4 patatas cocidas
1 cucharada sopera de miel
1 cucharada sopera de vinagre
un pellizco de AVECREM POLLO
pimienta
aceite

Preparación

Cocer las habas y ponerlas en un bol con agua fría y un pellizco de AVECREM POLLO. Cortar la panceta en trozos pequeños y freirla en un poco de aceite.

Cuando esté bien dorada, verter el vinagre y la miel y mezclar. Poner las habas y las patatas cortadas a trocitos en una ensaladera. Agregar la panceta y el jugo. Sazonar con Avecrem y pimienta.