



Ingredientes

Para 4 personas

- 2 kg. de habas
- 3 lechugas
- cebollas
- patatas
- pan
- almendras
- ajos
- especias
- 3 huevos
- perejil
- sal
- pan rallado

Pipeo

preparación

de las tortillitas

Se ralla el pan, se le agregan los huevos, perejil y ajo picadito, sal y un poquito de pimentón. Se fríen en aceite caliente, cogiéndolas con una cuchara y no haciéndolas muy grandes. Se apartan y se reservan.

del pipeo

Se pone una olla con agua, se echan las habas, las lechugas picadas y se sazona. En una sartén se pone un poco de aceite de oliva y se fríe un trozo de pan, unos ajos y almendras, se pone todo en un vaso de la batidora con un poco de agua y se le deja en espera.

En el aceite que queda se sofríen cebollitas picadas se le agrega un poco de pimentón dulce y se incorpora al pipeo, se ponen las especias majadas (unas pimientas, 2 clavos y nuez moscada) también unas patatas. Cuando todo esté tierno se batien el pan, las almendras y los ajos, luego con las tortillitas se añade al guiso. Dejamos unos minutos.