



ENSALADA DE HABAS Y JAMON

INGREDIENTES

1/2 Kg. DE HABAS NETO

100 gr. JAMON PAIS

SALSA:

2 CUCH. DE CAFE DE MOSTAZA GRANULADA

2 CUCH. SOP. DE VINAGRE

8 CUCH. SOP. DE ACEITE DE OLIVA

4 HOJAS DE MENTA PICADAS

1/2 DIENTE DE AJO PICADO

BASTANTE SAL Y PIMIENTA

PREPARACION

HERVIR LAS HABAS Y DEJAR ENFRIAR.

CORTAR A TROCITOS EL JAMON Y MEZCLARLO (SE PUEDE AÑADIR TAMBIEN JULIENNE DE LECHUGA).

PREPARAR LA SALSA:

MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES (EL AJO Y EL ACEITE SE PUEDEN TRITURAR A MAQUINA), Y UNIRLOS A LAS HABAS Y EL JAMON.

DEJAR MACERAR UN DIA EN LA NEVERA O POR LO MENOS UNASHORAS