

Ingredientes:

- 40 gr. tirabeques.
- 40 gr. judías verdes.
- 30 gr. habas.
- 30 gr. guisantes.
- 20 gr. granada.
- Hierbabuena.

Elaboración:

Limpiamos bien cada una de las verduras. Cortamos en juliana las judías verdes. Desgranamos las habas y los guisantes.

Ponemos agua a hervir y vamos cociendo las hortalizas por separado, hasta dejarlas “al dente”. Esto es, que ofrezcan una resistencia justa al morderlas.

Una vez cocidas todas las hortalizas, mezclamos y salteamos todas juntas en una sartén con un poco de aceite de oliva y un poco de mantequilla.

Antes de retirar del fuego, incorporamos la granada desgranada y la hierbabuena.

Ponemos a punto de sal y servimos, si queremos con un par de lonchas de jamón serrano.

Autor: Leo Zurbano