CREMA DE HABAS O BYESSAR

INGREDIENTES

1 bote de 400 g de habas cocidas.
2 dientes de ajo picado
1 cebolla picada
100 ml de aceite de oliva virgen extra
1 cdta de comino molido
El zumo de ½ limón.
1 cucharadita de tomillo fresco o seco, mejorana u orégano.
La menta fresca también le va genial, elijan la que más les guste
Sal y pimienta negra recién molida (al gusto)
Un poquito de agua (opcional)
1 pizca de pimentón dulce o picante (al gusto)
Un chorrito de aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

Escurrimos las habas del líquido en el que se conservan, veréis un poco de espuma, pasadlos por agua hasta que desaparezca y reservamos
Pelamos los dos dientes de ajo. Picamos los ajos y la cebolla, tiene que quedar muy picaditos.
Calentamos en una sartén una cucharada de aceite de oliva virgen extra y añadimos la cebolla y el ajo. Sofreímos todo a fuego lento, removiendo de vez en cuando hasta que la cebolla esté tierna y transparente.
Introducimos las habas que tenemos reservadas y removemos a menudo a fuego medio, con cuidado para que no se quemen, con tres minutos es más que suficiente. Retiramos del fuego.
Colocamos las habas en el vaso de la licuadora o batidora con el zumo de ½ limón, la menta o las especias que hayamos elegido (orégano, mejorana o tomillo), el comino molido, una pizca de pimienta negra recién molida, sal y el resto de aceite de oliva virgen extra. Batimos con la máxima potencia hasta que nos quede una crema tipo puré pero un poco más denso, si la desea menos densa al licuar ponerle un poquito de agua y reservamos en la nevera.
En un plato repartimos la crema de habas y la espolvoreamos con un poco de pimentón y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.
Podemos acompañarlo con pan normal, pan de pita con un toque de horno (lo que mejor le va), nachos, chips de papas fritas o bastoncillos de vegetales crudos como zanahorias o pepino.