

Creador: Vanessa OllasGM



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

1 cabeza de ajos, huesos de jamón serrano, un trozo grande de tocino salado, chorizo para cocinar un trozo una o dos guindillas partidas, laurel, pimentón dulce una cucharada rasa, unas cuantas patatas enteras sin pelar, sal y medio kilo de habas secas. Las habas se ponen a remojo dos días y se les va cambiando el agua. En la cubeta lo ponemos todo y echamos agua hasta que los ingredientes floten. Menú fuego lento 120ºgrados sobre 120 minutos y válvula cerrada.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 cabeza de ajos sin pelar
 - 2 huesos de jamón
 - 1 trozo grande de tocino salado
 - chorizo
 - 1 cuchara grande pimenton dulce
 - 4 patatas sin pelar
 - 500 gr habas secas
-

Preparación:

Paso 1

Las habas se ponen a remojo dos días y se les va cambiando el agua. En la cubeta lo ponemos todo y echamos agua hasta que los ingredientes floten. Menú fuego lento 120° grados sobre 120 minutos y válvula cerrada. Otra opción sería en modelo f y e 20 min turbo a 160° En modelo d legumbres 30 min alta presión