

**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*