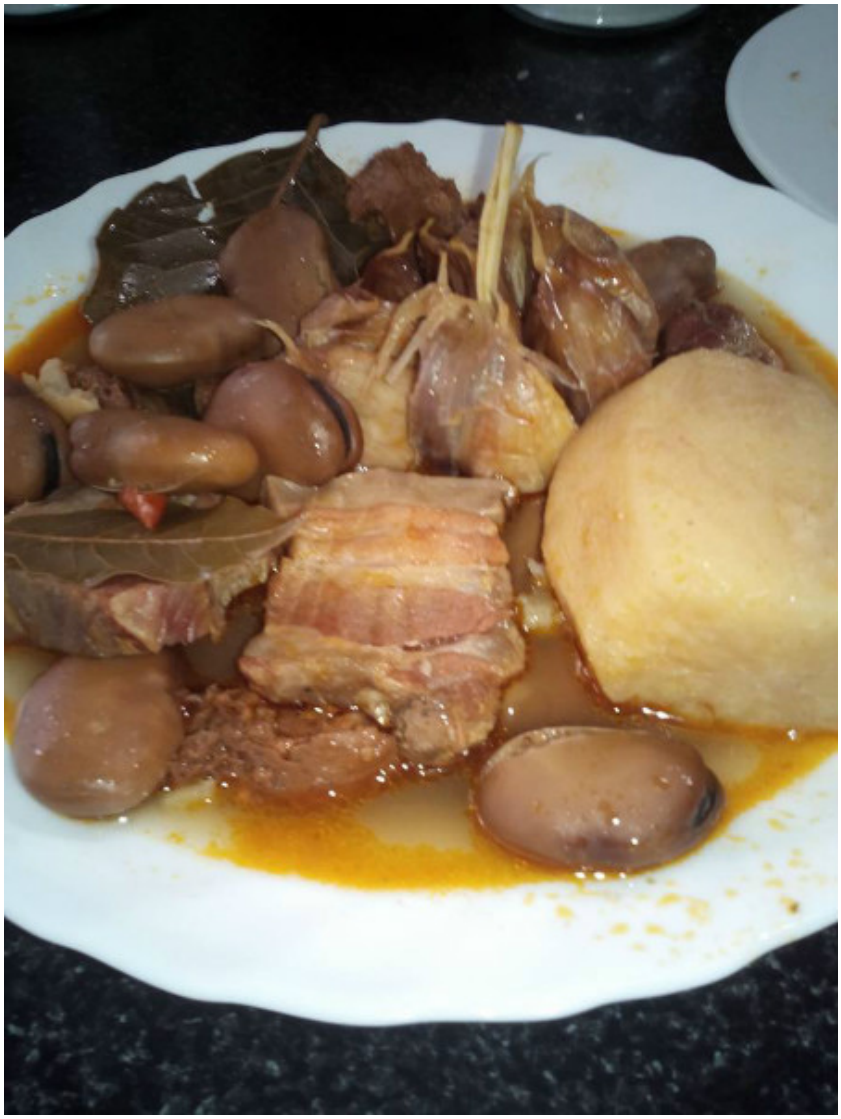
Michirones en Olla GM

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

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 hechamos agua hasta que los ingredientes floten.Menú fuego lento 120°grados sobre 120 minutos y válvula cerrada.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 1 cabeza de ajos sin pelar
- 2 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 hechamos 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 160º En modelo d legumbres 30 min alta presión