

Libreta: Legumbres
Creado: 25/03/2018 14:25
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/michirones.html>

Michirones

INGREDIENTES

- 400 grs. de habas secas
- 1 hueso de jamón
- 150 grs. de butifarra
- 2 chorizos
- 100 grs. de morcón
- 1 cabeza de ajo
- 1 cebolla grande
- 2 pimientos secos
- 1 guindilla
- 2 hojas de laurel
- 2 l. de agua
- sal

PREPARACIÓN

Dejamos las habas en remojo la víspera. Cortamos el embutido en rodajas gruesas. Picamos la cebolla y troceamos el pimiento seco.

En una cazuela de barro con el agua ponemos a cocer las habas con el hueso de jamón, el laurel y un poco de sal.

A mitad de la cocción, incorporamos el resto de los ingredientes y dejamos cocer una hora más, aproximadamente, hasta que las habas estén tiernas, lo rectificamos de sal y lo servimos bien caliente y con su caldo.