HABAS CON POLEO

INGREDIENTES

-4 kilos de habas

-2 ajos frescos

- poleo

-sal

-limón

REALIZACIÓN

Se mondan las habas y se lavan bien. Se echan en la olla a presión. A continuación se le incorpora el manojo de poleo (amarrado con un hilo); después los ajos frescos y el zumo de medio limón.

Se cubre de agua y se le echa un puñado de sal.

Se tapa la olla y se pone en el fuego. Cuando se levanta la válvula, se retira la olla y se pone bajo el grifo del agua. Cuando deja de soltar vapor, se abre la olla. Se retira la tapadera y se vuelve a colocar encima sin cerrarla.

Hay que esperar a que se enfríen las habas para que cojan sabor.