HABAS CON POLEO

INGREDIENTES

4 kg. de habas

2 ajos frescos con tallo

Un manojo de poleo

Un puñado de sal

Zumo de medio limón

MODO DE REALIZACIÓN

 En primer lugar, se sacan las habas de las vainas. Después se lavan las habas y se ponen en la olla a presión. Se les quitan a los ajos las hojas más estropeadas, se lavan y se echan en la olla. Se lava también muy bien el poleo debajo del grifo y se ata el manojo con un hilo bien apretado. Se echa también en la olla. Por último, se cubre el recipiente de agua y se echa la sal.

 Se tapa la olla y se deja al fuego hasta un minuto después de subir la válvula. Se apaga el fuego y se deja en reposo dos o tres minutos. Después se traslada el recipiente al fregadero y cerrado se le echa agua fría. Cuando se abre la olla se le echa el zumo del medio limón. Se deja enfriar.