

Potaje de habas helás

Publicada por:

[imprimir](#)



- 55 '
- 0 '
- 6

Modo express

Pasos a seguir:

1. Hechar muy picado la media cabeza de ajo, berenjenas, tomates pelados y cebollas y freir todo , ir añadiendo agua segun necesidad.
2. Poner el menú freir /sofreir durante 20 minutos a temperatura media.
3. Cuando este frito sacar de la cubeta.
4. A continuación echar en la cubeta las habas y añadir la mitad de la cabeza de ajo muy picada, hojas de laurel, sal , perejil muy picado y colorante, y programar presión a mínima temperatura durante 20 minutos.
5. Una vez terminado el programa añadirle el sofrito (añadirle agua si fuera necesario) mover todo y programar el menú presión con tapa abierta durante 15 minutos.

¡Y listo!

* Las habas helás deben de estar la noche anterior metidas en agua.