

Habas a la catalana

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 45 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Las habas son, junto con los guisantes, las legumbres que contienen menos cantidad de sodio.

Modo express

1. Pique la cebolla y el ajo. Dispóngalos en la cubeta con el aceite y programe Freír/Sofreír a 180º durante 20 minutos. Sofría 5 minutos. Añada el chorizo, el jamón y la panceta cortados a dados y sofría 2 minutos más. Incorpore el pimentón y el tomate y sofría otros 5 minutos removiendo a menudo.
2. Añada las habas, la menta picada y la butifarra cortada a trozos grandes, salteando hasta terminar el programa.

3. Cubra de agua, sazone, cierre la tapa y programe el menú Presión a 135° durante 25 minutos.
4. Al servir se puede aromatizar con unas gotas de anís.