



<https://www.mepillasquisando.com>



MICHIRONES



RECETA TÍPICA DE MURCIA

INGREDIENTES:

1/2 Kg. De Habas secas.
300 gr. De Jamón.
100 gr. De Chorizo.
100 gr. De Tocino veteadado.
2 Hojas de Laurel.
1 Guindilla.
1 Cabeza de Ajos.
2 Huesos de Jamón.
Sal y Aceite.

ELABORACIÓN:

Ponemos las habas en remojo durante dos días. Se lavan bien y las echamos a la olla rápida, con el resto de ingredientes, se cubren de agua. Las ponemos al fuego durante 30 minutos. Abrimos la olla y probamos si están tiernas y como están de sal. Si siguen duras las tapamos y tenemos hasta que veamos que están tiernas.

<https://www.mepillasquisando.com>