

TAGARNINAS CON HABAS.

INGREDIENTES:

Tagarninas
Habas secas
Ajos
Aceite
Cominos
Pimentón

ELABORACIÓN:

Las tagarninas después de limpias se hierven en la olla express durante una hora. Las habas se tienen en remojo durante dos días para después pelarlas y cocerlas en una olla cubiertas de agua y sin tapar, unos treinta minutos aproximadamente.

Los ajos, cortados en laminas se refrien un poquito en el aceite, sin que lleguen a dorarse este aceite se les dan unas vueltas a las tagarninas, unos cinco minutos, a continuación se le añaden las habas, el comino, la sal, el pimentón y un poco de caldo de carne, se deja el conjunto unos cinco minutos que hiervan y listo para comer. t