



TIEMPO DE ELABORACIÓN: **45 minutos**

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1/2 kg de habas remojadas.
- 1 chorizo.
- 1 trozo de jamón.
- 2 hojas de laurel.
- 1 guindilla.
- Pimienta en grano (7 u 8 granos).
- 3 clavos.
- 1 cucharada de canella.
- Sal.
- 1 limón.

ELABORACIÓN:

Se ponen a cocer las habas con agua, el chorizo y el jamón cortado en trocitos pequeños y los demás ingredientes durante 3/4 de horas. Las habas deben de quedar hechas. Al servirlos se les escurre el limón.

DIFICULTAD: **MEDIA**