



INGREDIENTES:

- 300 gramos de michirones (habas secas)
- 1 cabeza de ajos entera sin pelar
- 150 gramos de chorizo a rodajas
- 1 hueso de jamón pequeño
- 1 trocito de jamón serrano a tacos
- 1/2 patita de cerdo en 2 trozos
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimentón rojo
- 1 guindilla o cayena
- 1 chorritín de aceite
- de 1200 a 1500 de agua

PREPARACIÓN:

1. **Ponemos las habas en remojo, durante dos días, cambiándoles el agua cada 12 horas.** Echamos las habas, lavadas y escurridas, y le añadimos la cabeza de ajos dándole un corte por en medio, con un cuchillo, agregamos el chorizo a rodajas, el hueso de jamón, las hojas de laurel, la patita de cerdo, los tacos de jamón, la sal, el pimentón, el aceite, y la guindilla o cayena, y cubrimos de agua, hasta alcanzar el nivel de los dos litros (tiene el vaso una marca, de hasta donde podemos llenarlo, cerca del borde).

2. **Programamos 60 minutos, temperatura 100 grados, velocidad giro a la izquierda, velocidad cuchara.** Al término del tiempo, comprobar si están tiernos los michirones, o los probamos, o los pinchamos con la punta de un palillo, o de un cuchillo, para ver si están hechos, de no ser así, si es necesario, añadir un poco de agua, o caldo, y

programamos 30 minutos más, a la misma temperatura y velocidad.

Este plato es más rico de un día para otro.

3. **NOTA:** El tiempo de remojo de los michirones, va a depender del tiempo que lleven las habas secas, son más tiernas las de la misma temporada. Normalmente necesitan la hora y medía de cocción.

Es un plato muy típico de mi tierra. **MURCIA... ¡QUE**

HERMOSA ERES!

