

Habas enzapatás



Ingredientes:

- 2 Kg de habas grandes y frescas
- 6 ajos frescos
- 1 manojo de poleo fresco
- 1 manojo de cilantro fresco

Opcionalmente puede sustituirse el poleo por Hierbabuena

Preparación

Pelar las habas y enjuagarlas, ponerlas en una olla y cubrir de agua, se le pone un puñado de sal, el poleo, los ajos frescos, el culantro y una cabeza de ajo entera con dos cortes de cuchillo.

Dejar hervir a fuego medio o lento, entre 8 y 10 minutos, o hasta que estén tiernas. Apartar del fuego y dejar reposar durante unos minutos.

Dejarlas tapadas antes de consumir.

A la hora de degustar, es costumbre servir las frías como acompañamiento o guarnición.