



### **“NO NI NÁ” (potaje de chícharos)**

Independientemente del sitio, habichuelas.

Ingredientes para cuatro personas.

Cuatro puñados de chícharos. Los mejores son los más pequeños.

Un chorizo, tipo jabuguito.

Un trozo bien lustroso, de tocino de veta fresco. Si no lo encuentras, sirve el salado pero tendrás que quitarle la sal que trae por fuera. (El añejo no sirve)

Una cebolla.

Un pimiento verde.

Una cabeza de ajos.

Un tomate grandote.

Dos cucharadas soperas de aceite de oliva

Comino en grano.

Pimentón dulce.

Sal. ( si el tocino es salado, ojo con la sal)

### PREPARACION:

Se dejan los chícharos en remojo desde la noche anterior.

Ahora, los escurrimos, y los echamos en la olla Express.

Le añadimos la cebolla, sin cáscara, entera. El pimiento; la cabeza de ajos enterita, (sin deshacerla y sin pelar. (solo quitaremos la capa blanca que la cubre). Y el tomate, tal cual.

El chorizo y el tocino, y, ponemos el agua. Tengamos en cuenta que la olla Express trabaja a presión, y todo lo que hay, nos va a soltar líquido. Así, que, el agua, justo por encima sin pasarse. Si es la vitro y el máximo es 9, pues al 6 está bien.

A toda máquina, hasta que empiece a dar vueltecitas el pitorrito. A partir de ahí, bajando el fuego un poco más de medio, contaremos 30’.

Destapamos, y con cuidado que no se rompan, quitamos cebolla, tomate, pimiento y cabeza de ajos, y los ponemos en un recipiente. Los machacamos a conciencia, y todo el caldo que suelten, lo echamos en la olla.

Ya, casi está. Solo queda añadirle el pimentón, el comino (para los gases es muy bueno), y la pizca de sal.

10’, deben bastar para que termine de espesarse, y coja la sal y el color.

Mmmmmm que buenos están!!! No...ni ná.