

## **Bissara**

Los países del Mediterráneo Sudoriental son una de las metas turísticas más frecuentes y apreciadas por sus bellezas naturales, por su precioso Mar y por los paisajes sugestivos y únicos como el desierto, además de por su valioso patrimonio arquitectónico y artístico. Estos países saben ofrecernos la posibilidad de saborear una enorme cantidad de comidas refinadas y de fácil preparación. Aquí os dejamos la receta para elaborar una deliciosa crema de habas...

Las proporciones que os indicamos son para cuatro personas.

### **Ingredientes:**

- 200 gramos de habas secas
- 4 dientes de ajo
- 2 limones
- guindilla roja
- comino
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Agua, sal y pimienta



### **Preparación**

Poner en remojo las habas durante 5 o 6 horas, escurrirlas y echarlas a una cazuela con dos litros de agua hirviendo, cuatro cucharadas de aceite de oliva y el ajo pelado.

Tapar y cocinar durante 50 minutos a fuego medio.

Ecurrir las habas, dejando el caldo en el puchero y molerlas con la batidora, echar el puré en el puchero junto con el caldo, el zumo de limón, un pellizco de sal y la pimienta.

Revolver y cocer suavemente hasta que tome consistencia de crema.

Servir la *Bissara* rociada de comino, guindilla molida y el otro limón en gajos.

Buen provecho!

*Si probáis de cocinarla ya nos diréis que os ha parecido... y si la mejoráis, enviadnos una nueva versión!*  
[viatgers@esperitsviatgers.com](mailto:viatgers@esperitsviatgers.com)