



# Faves Bullides

**Ingredients:** 1 kg. de faves seques, 1 cabeça d'allis, 2 fulles de llorer, 1 os de pernil, 1 tros de xoriç de guisar, 1 pessic de sal, 2 litres d'aigua.

**Preparació:** posem les faves tres dies abans a remulla i canviem l'aigua 2 voltes al dia.

Posem aigua al foc i quan està tèbia posem les faves, la cabeça d'allis, el llorer, el xoriç i el pernil, al final es posa la sal. Es cobrixen ben cobertes d'aigua, a mesura que es va evaporant l'aigua afegim aigua tèbia perquè no arribe a trencar-se el bull. Aproximadament una hora de cocció, quan les faves estiguen blanetes vol dir que ja estan fetes. Cal servir-les en cassola de fang.

**Ingredientes:** 1 kg de habas secas, 1 cabeza de ajos, 2 hojas de laurel, 1 hueso de jamón, 1 trozo chorizo de guisar, 1 pizca de sal, 2 litros de agua

**Preparación:** poner las habas tres días antes a remojo y cambiarles el agua 2 veces al día.

Poner agua al fuego, cuando esté templada se ponen las habas, la cabeza de ajo, el laurel, el chorizo y el jamón, al final se pone la sal. Se cubren bien cubiertas de agua, conforme se va evaporando el agua añadir agua templada sin que se llegue a cortar el hervor. Aproximadamente una hora de cocción, cuando las habas estén blandas quiere decir que ya están hechas. Servirlas en cazuela de barro.