

Faves a la catalana amb Thermomix

Antigament, la setmana de carnaval és mangaven guisats contundent per poder passar la Quaresma. Un dels característics, aprofitant que ja tenim les primeres faves, son les “Faves a la catalana”. Les podem utilitzar fresques o congelades, sempre millor fresques però les congelades de mida petita queden força bé.



Ingredients sofregit:

- 15 g d'oli oliva

- 100 g daus de cansalada
- 150 g de ceba tendra
- 75 g d'allls tendres

Ingredients faves:

- 30 g d'oli
- 1 culleradeta de sal
- 800 g de faves congelades o fresques
- 50 g de vi blanc
- 500 g d'aigua
- menta
- 1 culleradeta de pebre vermell fumat

Preparació:

Si tenim **TM6 i Cookidoo**, podrem fer la recepta amb alta temperatura. Buscarem la recepta de "cebolla y beicon pochado" i seguirem els passos per fer el sofregit amb **alta temperatura**. Si cuineu amb **TM5 o TM31** farem aquests passos.

1. Posa en el got la ceba, els alls i l'oli i trosseja **5 seg/vel 5**, sofregeixi **5 min/120 °C/vel 1**. Afegeix la cansalada i la sal i sofregeix **5 min/120 °C/gir invers/vel cullera**.
2. Incorpora les faves, la menta, el pebre vermell, el vi, l'aigua. Situa el recipient Varoma a la seva posició i posa la botifarra de les faves. Tapa el Varoma i programa **35 min/Varoma/gir invers/vel cullera**. Comprova si estan tendres sinó afegeix **10 minuts** mes de cocció (recorda activar el **gir invers**) perquè sinó faries un riquíssim puré de faves. Retira el Varoma. Aboca les faves en una font de servir i afegeix la botifarra a les faves.

Bon profit!!!