OLLA GITANA TRADICIONAL

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Rebeca Ribeiro

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 GR de GARBANZOS
- 150 GR de JUDIAS VERDES
- 150 GR de CALABAZA
- 1 TOMATE
- 1 CEBOLLA
- 1 DIENTE DE AJO
- 400 GR de PATATAS
- 1 PIMIENTON
- 1 PIZCA DE HIERBABUENA SECA
- 20 GR de ALMENDRAS
- 1 CUCHARADA de VINAGRE
- 1 REBANADA DE PAN
- SAL ACEITE DE OLIVA

Preparación:

Paso 1

PON LOS GARBANZOS EN REMOJO DE AGUA LA VISPERA, PELA LAS PATATAS Y LIMPIA LAS JUDIAS, LAVALAS Y TROCEALAS PELA LA CALABAZA, Y CORTALAS EN TROZO, PELA I PICA EL TOMATE, LA

CEBOLLA Y EL AJO

Paso 2

ESCURRE LOS GARBANZOS Y CUECELOS 2 HORAS EN UNA OLLA CON ABUNDANTE AGUA AGUA HIRVIENDO, AÑADE LA CALABAZALAS JUDIASY LA PATATA SAZONA Y CUECE 20 MINUTOS

Paso 3

DORA EL PAN EL AJO Y LAS ALMENDRASEN 3 CUCHARADAS DE ACEITE RETIRALOS MÀJALOS EN EL MORTERO Y AÑADE EL VINAGRE UNAS HEBRAS DE AZAFRAN Y LA HIERBABUENA

Paso 4

REHOGA LA CEBOLLA EN EL MISMO ACEITE 8 MINUTOS AÑADE EL TOMATE Y PIZCA DE PIMENTON SAZONA Y SOFRIE 10 MINUTOS AGREGA ESTE SOFRITO Y EL MAJADO ALA OLLA CUECE 15 MINUTOS MAS Y SIRVE