Potaje como lo hacía mi abuela

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

Creador: pancho sueiro

Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Mucho tiempo de cocción para que se mezclen los sabores, o utilizar una olla a presión

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 chorizo
- 1 Morcilla
- 1 Panceta
- 2 zanahorias
- 2 patatas
- 250 g de alubias
- 250 g de tiburones (pasta)
- 2 dientes de ajo
- el fondo de una sarten de aceite de oliva virgen
- 1 pizca de pimentón picante y dulce
- 1 chorro de vinagre

Preparación:

Paso 1
Se corta en pedacitos el chorizo, la morcilla y la panceta y se añaden a una olla, se cubre con agua y se lleva a ebullición.

Paso 2
Se cortan las zanahorias en trocitos y se añaden a la olla junto con las alubias (que se han dejado en remojo por lo menos 12 horas) y se deja cociendo hasta que estén blandas

Paso 3
Se introducen en la olla las patatas cortadas en cuadraditos y posteriormente la pasta (tiburones). Se añade la

sal al gusto.

Paso 4

Se prepara una ajada compuesta por tres dientes de ajo, aceite, pimentón y vinagre y se echa a la olla

Paso 5

Se deja cocer todo junto cuanto más tiempo mejor