

Potaje Berros

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mavillum · Autor: Varios

INGREDIENTES

0	
	Aceite oliva
	Sal
	Pimentón (Paprika)
2	Maíz (Choclos) — partida en trozos
	Judías blancas
	Cominos
3	Clavo
	Berros — picaditos
6 dientes	Ajos
	Ñame

ELABORACIÓN

Se pone a hervir el agua con las judías blancas, que habremos tenido en remojo, Cuando ya están a medio hacer, se le echan los berros picaditos, dos piñas de millo (maíz) partidas en trozos, un trozo de ñame, carne salada y un majado hecho con, 6 dientes de ajo, 3 clavos, un poco de comino, pimentón un chorrito de aceite y sal

Después de hervir los berros se le echan las papas peladas y cortadas en trocitos y un poco de azafrán.