

Potaje acelgas esparragás

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Keila

INGREDIENTES

0	Aceite oliva
3	Tomate
	Sal
2	Pimiento — secos
	Pimentón (Paprika)
	Pan
300 gr	Habichuelas
	Cominos
2	Chorizos
20	Almendras
1 cabeza/s	Ajos
1 kg	Acelgas
	Vinagre vino tinto

ELABORACIÓN

Cocer las acelgas, escurrirlas y trocearlas.

En una sartén freímos 6 dientes de ajo y las almendras, lo retiramos y lo majamos en el mortero con comino y una molla de pan previamente mojada en agua y vinagre

En el mismo aceite freímos 3 tomates cortados, un par de chorizos, las acelgas troceadas y pimentón

Hervimos las habichuelas. Cuando estén hervidas le añadimos el sofrito y el mortero, los pimientos secos y que hierva 5 minutos.