

Potaje Berros

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

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.