

Potaje acelgas esparragás

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

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.