

# Será por recetas



## Potaje de cuaresma

Sopas y Cremas, Recetas fáciles

 4 Personas

 120 Minutos

 Fácil

 Enviada el 11/10/2012

### Ingredientes

- ½ Kg de garbanzos
- ½ Kg de espinacas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Azafrán
- Salsa de tomate
- Aceite
- Sal
- Laurel

### Elaboración

Primero la noche anterior poner los garbanzos a remojo, al día siguiente ponerlos a hervir con el laurel.

Cuando estén casi a punto, añadir las espinacas, bien lavadas y picadas.

Mientras, sofreír en una sartén la cebolla y el ajo troceados, añadiendo al final una pizca de azafrán y 2 cucharadas de salsa de la sartén de la salsa de tomate.

Echar el contenido de la sartén en la cazuela, rectificar la sal y dejar que se consuma el caldo un cuarto de hora de más, hasta que quede más bien poco.

Servir muy caliente, adornando los platos con rodajas de huevo duro si se quiere.



Autor receta de Potaje de cuaresma

El Cuiner

 71 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 25/09/2012