

Será por recetas



Olla Gitana Murciana

Recetas caseras, Recetas para navidad

 6 Personas

 Fácil

 50 Minutos

 Enviada el 25/10/2012

Ingredientes

- 250 g de garbanzos
- 250 g de calabaza
- 1 cebolla pequeña
- Unas hebras de azafrán
- 3 litros de agua
- 500 g de patatas
- 4 peras
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Una berenjena grande de 100 g (más o menos)
- Sal
- 250 g de judías verdes
- 1 tomate
- Unas ramitas de hierbabuena
- Aceite de oliva

Elaboración

Primero poner el agua al fuego con los garbanzos y las judías verdes y a los 45 minutos añadir las peras, patatas, calabaza, berenjena y dejarlo cocer.

Seguidamente en una sartén dorar la cebolla con el aceite, después añadir el tomate, luego rehogar el pimentón dos minutos y este sofrito añadirlo a la cazuela.

Sazonar con azafrán picado en el mortero con unas ramitas de hierbabuena, salarlo y dejar hervir hasta que todo esté tierno, dejar reposar un poco antes de servir.



Autor receta de Olla Gitana Murciana

Sweetest

 Valoración 3/5

 42 Recetas publicadas

 Miembro desde 05/07/2012