

Será por recetas



Olleta de los tres puñados

Recetas de arroz, Legumbres, Recetas para navidad

 5 Personas

 Media

 60 Minutos

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- | | | |
|-----------------|-----------------------|-----------------------------------|
| • 150 gr. Arroz | • 100 gr. Habichuelas | • 100 gr. Lentejas |
| • 1 Nabo blanco | • 250 gr. Acelgas | • 250 gr. Habas |
| • 3 Cardos | • 2 Dientes de ajo | • 2 Tomates |
| • 1 Ñora | • 2 Patatas | • Aceite, Sal, Azafrán y Pimentón |

Elaboración

Lavar las habichuelas y las lentejas y ponerlas a remojo durante 12 horas. Pasado ese tiempo, cocerlas en una olla con agua y un poco de sal durante 30 minutos y reservar.

Cortar el nabo a tacos. Lavar las acelgas y los cardos y trocear. Agregar a la olla las verduras que hemos troceado y limpiado junto con las habas. Dejar cocer durante quince minutos a fuego lento.

En una sartén, poner aceite a calentar y hacer un sofrito con los ajos picados, la ñora y los tomates rallados. Cuando lo tengamos, echar dos cucharadas de pimentón y dar una vueltas sin que se queme. Agregar el sofrito a la olla durante la cocción de las verduras.

Cortar las patatas a tacos y añadir a la olla. Rectificar de sal y añadir una pizca de azafrán.

Dejar durante cinco minutos más y agregar el arroz. Cocer a fuego suave durante 15 minutos removiendo suavemente un par de veces para que no se apelmace.

Pasado ese tiempo, retirar del fuego y dejar reposar antes de servir.



Autor receta de Olleta de los tres puñados

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012