

Macarrones en caldo



TIEMPO DE ELABORACIÓN: **2 horas**

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1/4 de garbanzos en remojo.
- 2 patatas.
- 2 hojas de caldo.
- 1 tomate seco.
- 1 codillo de cerdo.
- 1 hueso de ternera.
- 100 gramos de jamón seco.
- 250 gramos de macarrones.
- 1 chiribia.
- 4 cucharadas de aceite.
- Azafrán.
- Sal.
- Perejil.
- Pimienta.

ELABORACIÓN:

Se ponen a hervir los garbanzos durante 15 minutos, se le añade la carne y dejamos hervir todo durante 30 minutos. En una sartén sofreimos el aceite y el tomate, añadimos la sal, la pimienta, y las hojas de cardo limpias y troceadas. A los 10 minutos se le agregan las patatas, el perejil, la chiribia y el azafran y dejamos hervir todo durante 20 minutos. Dejar reposar 10 minutos y servir caliente.

DIFICULTAD: **BAJA**