



**TIEMPO DE ELABORACIÓN: 1 hora 30 minutos**

**INGREDIENTES (Para 4 personas)**

- 1/2 kg de garbanzos.
- 2 berenjenas de pueblo.
- 1 trozo de calabaza colorada.
- 150 gramos de bajocas.
- 2 peras.
- 4 patatas.
- Pimienta.
- Sal.
- Azafran.

**Para el sofrito:**

- Tomate.
- Cebolla.
- Harina.
- Pimiento molido.

**ELABORACIÓN:**

Se ponen primero los garbanzos y la sal a hervir, y se espuman, después se le añade el sofrito de cebolla y tomate, un poco de pimiento molido y un poco de harina. Al rato de estar hirviendo se le echa la verdura, las bajocas, las berenjenas, (anteriormente puestas en agua y sal), la calabaza, las dos peras peladas (más bien verdes) y las patatas, también añadimos un poco de pimienta y un poco de azafrán, todo esto a fuego lento hasta que este hecho.

**DIFICULTAD: BAJA**

**SUGERENCIAS:**

A ser posible en olla de barro, con cuchara de madera y con cariño.