

Potaje de Cuaresma



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 1 hora 20 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 3 patatas.
- 1/4 kg de espinacas.
- 1/2 kg de garbanzos remojados.
- Aceite (1 vaso de vino).
- 1 tomate.
- 1 cebolla.
- 2 ó 3 trozos de bacalao o atún en aceite (1 lata).
- 3 huevos.
- 1/4 kg aproximadamente de migas de pan.
- 3 dientes de ajos.
- Sal.
- Azafrán.
- 3 ramitas de perejil.
- 2 cucharaditas de piñones.

ELABORACIÓN:

Se cuecen los garbanzos junto con las espinacas (1 hora aproximadamente). El bacalao remojado se desmenuza ó en su caso el atún, se mezcla con la miga de pan rallada, los ajos, el perejil, los piñones y los huevos. Una vez este todo bien mezclado se hacen bolas y se frien en aceite bien caliente. En el aceite que queda se frie el tomate y la cebolla rallada, cuando esté todo bien frito, se le pone una cucharada de harina, se le agregan los garbanzos, las patatas partidas, las albondigas (2 ó 3 por persona), la sal y el azafrán y se deja cocer todo durante 25 minutos aproximadamente.

DIFICULTAD: MEDIA

SUGERENCIAS:

Con la olla expres se acorta el tiempo de cocción. El potaje no debe quedar muy caldoso y debe reposar un poco. Según la economía familiar se le ponían o no las albondigas.