



TIEMPO DE ELABORACIÓN: **2 horas**

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1/2 kilo de alubias largas.
- 1/2 kilo de garbanzos en remojo.
- 1 cebolla seca.
- 1 tomate natural.
- 3 dientes de ajos.
- Perejil.
- Cominos.
- 3 rodajas de pan soffrito.
- 1/4 kilo de calabaza de potaje.
- 8 palas de acelgas.
- 1/4 kilo de judias verdes.
- 3 patatas medianas.
- Pimenton.

ELABORACIÓN:

En el agua hirviendo se echan los garbanzos y las alubias se pone la sal y las acelgas, a los 3/4 de hora se le pone la cebolla, el tomate soffrito y el pimentón, a la 1/2 hora la calabaza, judias verdes, patatas, se pica ajos, cominos y el pan soffrito. A los 20 minutos se aparta la olla dejándola reposar 10 minutos.

DIFICULTAD: **BAJA**

SUGERENCIAS:

Si gusta poner un nabo.