

Potaje de calabaza



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 60 minutos.

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 2 puñados de alubias.
- 1 vaso pequeño de aceite crudo.
- 1 cebolla.
- 1 tomate.
- 1 rodaja grande de calabaza.
- 10 o 12 bajocones.
- 1 patata.
- 1 o 2 puñados de arroz.
- Azafrán.

ELABORACIÓN:

Se ponen a cocer las alubias ya remojadas en la olla a presión durante 20 o 30 minutos. Se aparta y cuando se enfríe se añade los bajocones partidos en trozos pequeños y la rodaja de calabaza partida a trocicos. Cuando vuelva a hervir se añade el aceite crudo, la cebolla partida en trozos pequeños y el tomate a trocicos. Cuando todo esté ya tierno se le añade el azafrán, la patata partida y el puñado de arroz. Se baja el fuego y cuando el arroz este hecho se aparta. Servir antes de que se enfríe.

DIFICULTAD: BAJA