



<https://www.mepillasquisando.com>



## ESTOFADO DE VERDURAS CON CHORIZO



FOTO POR GENTILEZA DE MI HERMANA LOLA

### INGREDIENTES:

- ½ K. De Patatas.
- 6 Alcachofas.
- 2 Zanahorias.
- 100 Gr. De Habas tiernas.
- ½ Cebolla.
- 3 Dientes de Ajo.
- 1 ½ L. De caldo de Verduras.
- 2 Trozos de Chorizo en rodajas.

### ELABORACIÓN:

Limpiamos las alcachofas y troceamos, las pasamos a gua con limón o con perejil para que no se oxiden, reservamos. Pelamos las patatas y "cascamos" Picamos el resto de verduras y las sofreímos junto con los ajos muy picaditos, a continuación echamos las habas, las alcachofas y las patatas. Añadimos el caldo y llevamos a ebullición unos 20 minutos. Poco antes de que estén tiernas las patatas le incorporamos el chorizo.

<https://www.mepillasquisando.com>