



<https://www.mepillasquisando.com>



POTAJE ALPUJARREÑO DE MINERO



INGREDIENTES:

- 1 Vaso lleno de Habas secas.
- 1 vaso de Judías blancas.
- 1 Vaso de Garbanzos.
- ½ Vaso de Arroz.
- 3 Patatas.
- 1 Pimiento rojo seco.
- 2 Tomates secos (orejones).
- 1 Cabeza de Ajos.
- 1 Cebolla.
- 1 Hoja de Laurel.
- Sal, Aceite de oliva y Perejil.

ELABORACIÓN:

El día de antes ponemos en remojo todas las legumbres (habas, judías blancas, garbanzos), por separado. Cocemos los garbanzos aparte. Con agua fría ponemos a cocer las judías blancas y las habas, hasta que queden tiernas. Le añadimos el pimiento y los tomates. Cuando estén cocidas, sacamos el pimiento y los tomates. Con un cuchillo sacamos la carne del pimiento y lo ponemos en el mortero o batidora junto con los tomates. Freímos los ajos y se los incorporamos, trituramos todo muy bien y lo añadimos al guiso junto con las patatas. Cuando empiece a hervir se añade un buen chorro de aceite y se remueve bien. A los diez minutos subimos el fuego y le añadimos el arroz. Se deja cocer cinco minutos, y a fuego lento quince más.

<https://www.mepillasquisando.com>