



<https://www.mepillasquisando.com>



POTAJE DE HINOJOS



INGREDIENTES:

- ½ K. De Habichuelas blancas.
- 2 Patatas.
- 1 Manojos de Hinojos silvestres.
- 1 Manojos de Jarapillos (hierba silvestre).
- 2 Puñados de arroz.
- Sal y Aceite.

ELABORACIÓN:

La noche anterior pondremos las habichuelas en agua. Lavamos muy bien los hinojos y los Jarapillos, los picamos muy pequeñitos y reservamos. En una olla ponemos las habichuelas bien escurridas, las cubrimos rasas de agua y ponemos al fuego. Cuando empiecen a hervir, agregamos un poco de agua fría, así tres veces. Esto hará que no se separe la piel y se cuezan bien (se le llama asustarlas). Cuando estén a media cocción agregamos los hinojos y los Jarapillos (esta hierba hará que el caldo salga más blanco) y al rato echamos las patatas y el arroz. Cuando todo esté cocinado y para servir, añadimos un chorreoncito de aceite crudo.

<https://www.mepillasquisando.com>