



<https://www.mepillasquisando.com>



## POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS CON CALABAZA



### Ingredientes:

300 gr. De Alubias blancas.  
500 g. De Calabaza.  
1 Patata.  
1 Cebolla.  
4 Clavos de olor.  
1 Puerro.  
1 Zanahoria.  
3 Cucharadas de Tomate frito.  
2 Dientes de Ajo.  
1 Ramita de Perejil.  
2 Hojas de Laurel.  
1 Cucharadita de Pimentón.  
1 L. De Agua.  
Aceite de oliva virgen.  
Sal y pimienta.

### Elaboración:

El día anterior ponemos las alubias en remojo en abundante agua al menos 12 horas. Pelamos la calabaza, le quitamos las pepitas y cortamos en trozos medianos. Pelamos la cebolla y cortamos por la mitad, clavamos los clavos en la cebolla. Pelamos la zanahoria, el puerro, la patata y troceamos todo. Ponemos en una olla las alubias con agua a ras. Cuando empiece a hervir añadimos un chorro de agua fría para cortar la cocción, Repetir un par de veces más (asustarlas). Ahora echamos a la olla la cebolla, la zanahoria, el puerro, el perejil, el laurel, la patata y un chorrito de aceite de oliva. Cuando empiece a hervir, quitamos la espuma que se forma en la superficie. Tapamos y cocemos a fuego medio-bajo de 2 a 3 horas o hasta que las alubias estén tiernas. Abrimos la olla y sacamos las verduras. Eliminamos el laurel, el perejil, la hoja de puerro y los clavos. Trituramos el resto con una poco de caldo y unas cuantas alubias. Incorporamos las verduras trituradas a la olla y salpimentamos. Agregamos el tomate frito y el pimentón, todo bien mezclado. Cocer 5 minutos más.

<https://www.mepillasquisando.com>