



<https://www.mepillasquisando.com>



POTAJE VALENCIANO



FOTO Y RECETA POR GENTILEZA DE CARMEN HERNANDIS - UNA VALENCIANA GENIAL

INGREDIENTES:

- 1 Manejo de Acelgas.
- 1 kg. de Garbanzos.
- 2 Tomates maduros.
- 1 Cebolla.
- 2 patatas.
- 150 gr. de Cacahuets.
- 4 ajos
- Sal y Aceite.
- 6 huevos cocidos.
- 1 Curada de Pimentón.

ELABORACIÓN:

Cortamos la cebolla en daditos pequeños y rayamos el tomate. Lavamos las acelgas y troceamos a grosso modo. En una cazuela grandecita ponemos aceite y sofreímos la cebolla, añadimos el tomate y seguimos sofriendo. Al rato añadimos las acelgas y les damos unas vueltas. Agregamos la cucharada de pimentón removemos. Agregamos agua y cuando esté caliente añadimos los garbanzos, cuando empiece a hervir desespumamos y bajamos el fuego. Cuando falten 30 minutos más o menos, troceamos las patatas y las añadimos y 10 minutos antes que finalice el guiso añadimos el huevo picado y un majado con los cacahuets y los ajos.

<https://www.mepillasquisando.com>