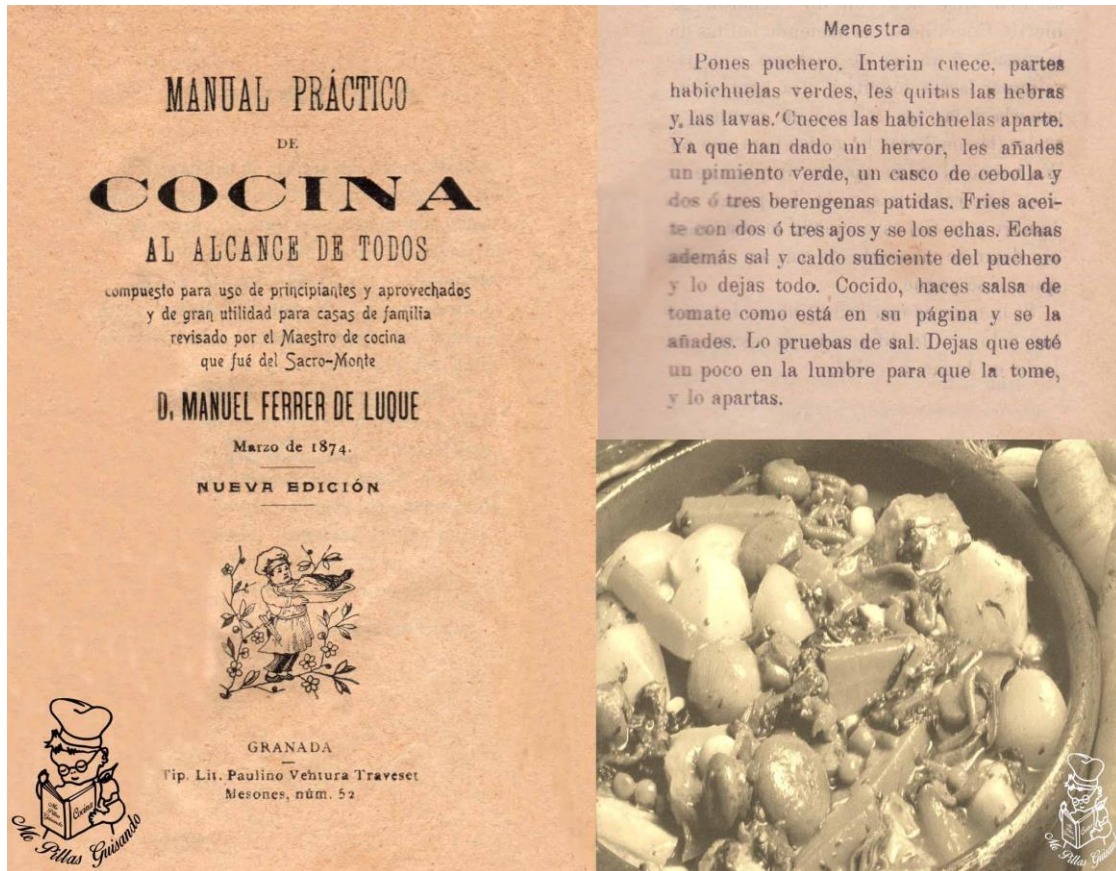




<https://www.mepillasquisando.com>



## MENESTRA 1874



### Menestra

Pones puchero. Interin cuece, partes habichuelas verdes, les quitas las hebras y las lavas. Cueces las habichuelas aparte. Ya que han dado un hervor, les añades un pimiento verde, un casco de cebolla y dos ó tres berenjenas patidas. Fríes aceite con dos ó tres ajos y se los echas. Echadas además sal y caldo suficiente del puchero y lo dejas todo. Cocido, haces salsa de tomate como está en su página y se la añades. Lo pruebas de sal. Dejas que esté un poco en la lumbre para que la tome, y lo apartas.

### INGREDIENTES:

- 1/2 K. de Habichuelas verdes.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Casco de Cebolla.
- 3 Berenjenas.
- 4 Dientes de Ajo.
- Caldo del puchero.
- Salsa de Tomate.
- Sal y Aceite.

NOTA: Ínterin = Entretanto, mientras.

### ELABORACIÓN:

Pones puchero. Ínterin cuece, partes habichuelas verdes, les quitas las hebras y las lavas. Cueces las habichuelas aparte. Ya que han dado un hervor, les añades un pimiento verde, un casco de cebolla y dos o tres berenjenas partidas. Fríes aceite con dos o tres ajos y se los echas. Echadas además sal y caldo suficiente del puchero y lo dejas todo. Cocido, haces salsa de tomate como está en su página y se la añades. Lo pruebas de sal. Dejas que esté un poco en la lumbre para que la tome, y lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>