

**Creador:** yayi bormen



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

Rancho muy típico y fácil de hacer....con el toque de mamaye (mi abuela) una cucharada de gofio revolver y comer ..... rico rico....

**Ingredientes para 5 personas :**

- 1/2 cebolla
- 1/4 de pimiento verde o una buena tira
- 1/2 tomate
- un buen chorro de aceite
- una loncha de chorizo
- pimiento molido al gusto
- un puñado de garbanzas
- un trocito de tocino
- 1 1/4 de papas
- 2 piñas
- trozo de calabaza
- majado: ajo, perejil, comino y 1/2 pastilla de avecrem
- azafrán o colorante
- sal
- fideos nº 3

**Preparación:**

**Paso 1**

En un caldero , con agua (un poquito más de la mitad) ponemos: un buen chorro de aceite, la cebolla, el pimiento, el tomate, el chorizo, las garbanzas, el tocino o jamón serrano, la piña troceada y pimiento molido. todo a fuego vivo ir dando vuelta de vez en cuando

**Paso 2**

*mientras tanto hacemos un majado de : ajo, perejil, comino y 1/2 pastillita de avecrem las papas las pelamos y las partimos en cuadrados resueltos*

### **Paso 3**

*cuando veamos q está todo liado, la calabaza hechita ect.... añadimos las papas, los fideos, un poquito de azafrán y rectificamos con la sal... también añadimos el majadito ahora a esperar a q se hagan los fideos y las papas....*