

# OLLA GITANA TRADICIONAL



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 250 GR de GARBANZOS
- 150 GR de JUDIAS VERDES
- 150 GR de CALABAZA
- 1 TOMATE
- 1 CEBOLLA
- 1 DIENTE DE AJO
- 400 GR de PATATAS
- 1 PIMIENTON
- 1 PIZCA DE HIERBABUENA SECA
- 20 GR de ALMENDRAS
- 1 CUCHARADA de VINAGRE
- 1 REBANADA DE PAN
- SAL ACEITE DE OLIVA

**Preparación:**

## Paso 1

PON LOS GARBANZOS EN REMOJO DE AGUA LA VISPORA, PELA LAS PATATAS Y LIMPIA LAS JUDIAS, LAVALAS Y TROCEALAS PELA LA CALABAZA, Y CORTALAS EN TROZO, PELA I PICA EL TOMATE, LA

## **CEBOLLA Y EL AJO**

### **Paso 2**

**ESCURRE LOS GARBANZOS Y CUECELOS 2 HORAS EN UNA OLLA CON ABUNDANTE AGUA AGUA HIRVIENDO, AÑADE LA CALABAZALAS JUDIASY LA PATATA SAZONA Y CUECE 20 MINUTOS**

### **Paso 3**

**DORA EL PAN EL AJO Y LAS ALMENDRAS EN 3 CUCARADAS DE ACEITE RETIRALOS MÀJALOS EN EL MORTERO Y AÑADE EL VINAGRE UNAS HEBRAS DE AZAFRAN Y LA HIERBABUENA**

### **Paso 4**

**REHOGA LA CEBOLLA EN EL MISMO ACEITE 8 MINUTOS AÑADE EL TOMATE Y PIZCA DE PIMENTON SAZONA Y SOFRIE 10 MINUTOS AGREGA ESTE SOFRITO Y EL MAJADO ALA OLLA CUECE 15 MINUTOS MAS Y SIRVE**