

# Potaje de calabaza y habichuelas verdes



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

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** Ahh



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Como en todas las recetas que me ha dado mi madre, no existen cantidades, porque ni ella misma sabía decirme cuanto de cada cosa.

## Descripción:

Otra receta más que mi madre ha compartido conmigo. La foto está sacada de [www.dechiclana.com](http://www.dechiclana.com) ( que hay que citar las fuentes)

## Ingredientes para 4 personas :

- Calabaza
- Habichuelas verdes
- Costilla de cerdo
- Tocino entreverado
- Morcilla
- Patatas
- Habichuelas blancas cocidas ( las de bote de siempre)
- Huesos blancos salados
- Colorante

## Preparación:

### Paso 1

Poner las habichuelas ( judías ) blancas en remojo la noche anterior.

### Paso 2

En una olla grande, poner la carne ( excepto la morcilla ) y los huesos blancos a cocer.

### Paso 3

Cuando esté cocida, retirar los huesos blancos y echar la calabaza cortada en trozos, las habichuelas verdes cortadas en tres y las patatas cascadas en trozos medianos.

### Paso 4

Cuando estén cocidas las patatas, echar las habichuelas cocidas, la morcilla y el colorante. Dejar cocer 5

**minutos más y apagar.**