berza de malaga

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sonia Campos

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
yo lo hago en una olla destapada a fuego lento como lo hacia mi madre pero si tienes prisa puedes usar la olla rapida

Descripción:

para ir preparandonos para el frio nada como un buen plato de berza !!

Ingredientes para 6 personas :

- 200g de garbanzos
- 2 patatas medianas
- 1/2k judias verdes
- untrozo grande de calabaza
- un chorizoy 1/ morcilla
- un trozo de tocino
- 250g aprox.costilla de cerdo
- 250g.aproxmorcillo de ternera
- 1/2calabacin
- una zanahoria
- sal,comino y pimienta
- un tomate gordo,rojo
- media cebolla o una cebolla mediana
- 2 Pimientos verdes pequeños
- unchorreon de aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

poner los garbanzos,la carne y el tocino a cocer hasta que este tierno(unas 2 horas si no usas olla rapida).añadir entero el tomate la cebolla y los pimientos.10 minutos despues la zanahoria ,la calabaza,calabacin, ,judias verdes y patata troceado sal,pimienta aceite y comino una vez este todo tierno sacamos el tomate,cebolla y pimiento y lo batimos en la batidora con un poco de caldo de la olla y lo volvemos a incorporar a la olla junto con el chorizo y la morcilla dejamos cocer uno 5 minutos mas y listo