MI POTAJE

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Para el invierno es ideal

Ingredientes para 4 personas :

- 1 bote de garbanzos con espinacas
- 2 huevos cocidos
- 1 patata
- 1 zanahoria
- 1 patata
- 1 pimiento verde
- 1/2 cebolla
- tomate frito
- 4 trozos de chorizo
- ajo en polvo
- curry
- pimienta blanca
- sal

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se pela la zanahoria y la patata, se corta la mitad de la zanahoria en cachos y la otra mitad se echa entera, se corta la patata y se echa todo a la cazuela, agua hasta que cubra. Se echa el pimiento en trozos, se echa el bote de los garbanzos con las espinacas y si hace falta se echa mas agua, se echan las especias y la sal, se remueve bien y se echa tomate frito que quede rojito. Se pone a hervir hasta que se haga la patata y la zanahoria. Cuando esten cocidos, se echa la zanahoria media zanahoria la echamos en el vaso de la batidora picamos la 1/2 cebolla en el vaso, echamos alguna patata y caldo, trituramos bien y volvemos a echarlo al potaje. Picamos los huevos cocidos y echamos el chorizo, dejamos fuego medio 10 minutos y listo.