

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** Pilarpv



Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Si le añades más agua puedes utilizar el caldo sobrante para hacer una sopa de cocido.

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 kg de garbanzos pedorsillanos
- 1 chorizo
- 1 trozo de chamón
- 1 zanca de gallina
- 1 puerro
- 1/2 pimienta verde
- 2 Zanahorias
- Sal
- 2 Cucharadas de aceite

Preparación:

Paso 1

Lavamos las verduras. Ponemos todos los ingredientes en la olla a presión, sazonomos, cubrimos con agua y dejamos cocer 45 min.