

**Creador:** Angelicajrtr **Recetizador:** consuelo ruso m



**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.

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

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

**Preparación:**

**Paso 1**

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