RANCHO CANARIO

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

Creador: yayi bormen **Recetizador:** Moskar Mendez

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Rancho muy típico y fácil de hacer....con el toque de mamaye (mi abuela) una cucharada de gofio revolver y comer ..... rico rico....

Ingredientes para 5 personas :

- 1/2 cebolla
- 1/4 de pimiento verde o una buena tira
- 1/2 tomate
- un buen chorro de aceite
- una loncha de chorizo
- pimiento molido al gusto
- un puñado de garbanzas
- un trocito de tocino
- 1 1/4 de papas
- 2 piñas
- trozo de calabaza
- majado: ajo, perejil, comino y 1/2 pastilla de avecrem
- azafrán o colorante
- sal
- fideos nº 3

Preparación:

Paso 1

En un caldero , con agua (un poquito más de la mitad) ponemos: un buen chorro de aceite, la cebolla, el pimiento, el tomate, el chorizo, las garbanzas, el tocino o jamón serrano,la piña troceada y pimiento molido. todo a fuego vivo ir dando vuelta de vez en cuando

Paso 2

mientras tanto hacemos un majado de : ajo, perejil, comino y 1/2 pastillita de avecrem las papas las pelamos y las partimos en cuadrados resueltos

Paso 3

cuando veamos q está todo liado, la calabaza hechita ect.... añadimos las papas, los fideos, un poquito de azafrán y rectificamos con la sal... también añadimos el majadito ahora a esperar a q se hagan los fideos y las papas....