# Olla valenciana

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

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Maria A



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Vegetariana
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 200 g de judías de garrafón
- 150 g de judías verdes
- 2 zanahorias
- 1 nabo
- 1 patata
- 100 g de col
- 2 hojas de acelga
- 1 cardo
- Aceite de oliva virgen extra
- 5 hebras de azafrán
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Poner en remojo, la noche antes de utilizarlas, las judías de garrafón. Escurrirlas y ponerlas a cocer en la olla, abierta, con agua fría. Cuando entren en ebullición, cortar la cocción añadiendo agua fría para que no se despellejen las judías. Pelar y picar la cebolla. Sofreírla en un fondo de aceite y, cuando empiece a dorarse, añadir el pimentón, remover y verter en la olla. Pelar, lavar y trocear el resto de las verduras e incorporarlas también a la olla. Machacar las hebras de azafrán y mezclar con un poco de caldo de cocción. Añadir a las judías, sazonar y cerrar la olla. Cocer a fuego suave durante unos 30 minutos. Apartar del fuego, soltar el vapor, abrir la olla, dejar reposar unos minutos y servir.