

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 250 g de alubias blancas
- 250 g de calabaza
- 100 g de repollo
- 1/2 cebolla
- 2 patatas
- 100 ml de tomate natural triturado
- 1 punta de jamón serrano
- 2 hojas de laurel
- Sal y pimienta

**Preparación:**

**Paso 1**

**Dejar las judías en remojo la noche anterior en un recipiente con agua para que se ablanden. Quitar la cáscara de la calabaza y cortar en dados. Lavar, escurrir y cortar en juliana el repollo. Pelar y picar la cebolla. En una olla cocer las judías cubiertas con agua fría y laurel durante 15 minutos. Seguidamente escurrir y devolver a la olla. Agregar las verduras, el jamón, los cominos, salpimentar, cubrir con agua y puré de tomate, tapar y dejar que cuezan a fuego medio hasta que las judías estén tiernas.**