

Potaje de calabaza y habichuelas verdes



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

Creador: Babanzo **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Como en todas las recetas que me ha dado mi madre, no existen cantidades, porque ni ella misma sabía decirme cuanto de cada cosa.

Descripción:

Otra receta más que mi madre ha compartido conmigo. La foto está sacada de www.dechiclana.com (que hay que citar las fuentes)

Ingredientes para 4 personas :

- Calabaza
- Habichuelas verdes
- Costilla de cerdo
- Tocino entreverado
- Morcilla
- Patatas
- Habichuelas blancas cocidas (las de bote de siempre)
- Huesos blancos salados
- Colorante

Preparación:

Paso 1

Poner las habichuelas (judías) blancas en remojo la noche anterior.

Paso 2

En una olla grande, poner la carne (excepto la morcilla) y los huesos blancos a cocer.

Paso 3

Cuando esté cocida, retirar los huesos blancos y echar la calabaza cortada en trozos, las habichuelas verdes cortadas en tres y las patatas cascadas en trozos medianos.

Paso 4

Cuando estén cocidas las patatas, echar las habichuelas cocidas, la morcilla y el colorante. Dejar cocer 5

minutos más y apagar.