

Potaje de habichuelas con relleno



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

Creador: Toñi Hernández **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Un plato fácil de hacer, económico y con un resultado excelente.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Bote de habichuelas o aluvias
- 2 Patatas medianas
- 1 Cebolla mediana
- 75 gr. de Tomate triturado
- 2 Huevos
- Pan rallado
- aceite oliva,colorante y sal

Preparación:

Paso 1

Batimos los huevos con una pizca sal y añadimos poco a poco el pan rallado hasta conseguir una mezcla ni muy líquida ni muy espesa. Coger pequeñas porciones con una cuchara y freír en aceite caliente. Sacar de la olla y reservar.

Paso 2

En el mismo aceite sofreír la cebolla rallada, cuando coja color añadir el tomate con una pizca de sal dejar unos minutos. Agregar las patatas previamente troceadas, deja que cueza unos minutos. En un colador poner las habichuelas y pasarlas por agua y añadirlas a la olla. Cubrir de agua,agregar el colorante y rectificar de sal. Dejar cocer a fuego lento media hora.