

# Potaje como lo hacía mi abuela



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** pancho sueiro **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Mucho tiempo de cocción para que se mezclen los sabores, o utilizar una olla a presión

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 chorizo
- 1 Morcilla
- 1 Panceta
- 2 zanahorias
- 2 patatas
- 250 g de alubias
- 250 g de tiburones (pasta)
- 2 dientes de ajo
- el fondo de una sarten de aceite de oliva virgen
- 1 pizca de pimentón picante y dulce
- 1 chorro de vinagre

## Preparación:

### Paso 1

Se corta en pedacitos el chorizo, la morcilla y la panceta y se añaden a una olla, se cubre con agua y se lleva a ebullición.

### Paso 2

Se cortan las zanahorias en trocitos y se añaden a la olla junto con las alubias (que se han dejado en remojo por lo menos 12 horas) y se deja cocinando hasta que estén blandas

### Paso 3

Se introducen en la olla las patatas cortadas en cuadraditos y posteriormente la pasta (tiburones). Se añade la

*sal al gusto.*

#### **Paso 4**

*Se prepara una ajada compuesta por tres dientes de ajo, aceite, pimentón y vinagre y se echa a la olla*

#### **Paso 5**

*Se deja cocer todo junto cuanto más tiempo mejor*