



POTAJE DE LA ABUELA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 500 g de habichuelas blancas cocidas
- 500 g de costillas de cerdo
- 1 unidad de tomate
- 5 g de pimentón
- 5 g de comino
- 3 dientes de ajo
- 1 unidad de cebolla
- 1 unidad de pimienta roja
- 50 ml de vino blanco
- 1 unidad de chorizo
- 1 unidad de morcilla
- 600 ml de agua
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Pica la cebolla y los ajos. Sofríe en una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva. Añade el tomate y el pimienta cortados en dados.
- Agrega el pimentón y el comino. Coloca las costillas de cerdo, el resto del aceite, el vino y cocina 5 minutos. Cubre con el agua y cuece durante 30 minutos. Incorpora las habichuelas, el chorizo y la morcilla en rodajas. Salpimenta. Termina de cocinar 15 minutos más y luego sirve caliente.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 42.2 g	Grasas 49.4 g
Kcal 901	Proteínas 56.7 g