

# GUISOS

## CUCURRONES

### INGREDIENTES:

- Tomate (1)
- Hinojo tierno en rama
- 1/4 de Bajocas (judías verdes)
- 3 medidas de aceite oliva
- 1/4 alcachofas
- 1 hoja de cardo
- 2 hojas de Acelgas
- 4 Patatas medianas
- Garbanzos en remojo (un puñado)
- Hierbabuena
- 1 cucharada de pimentón
- Azafrán
- Harina y sal

LA VÍSPERA: Hacemos una masa con harina, agua y un poco de sal.

Hacemos lo cucurrones y los dejamos en harina. Cuando estén todos hechos los, pasamos por un colador para eliminar la harina que no se haya pegado. Los guardamos. Ponemos los garbanzos en remojo.

AL DÍA SIGUIENTE: Calentamos en la olla un poco de aceite y freímos el tomate bien rallado, apartamos la olla y echamos el pimentón, lo movemos bien y añadimos el agua, cuando hierva echamos las verduras previamente lavadas y troceadas, las dejamos hervir una hora aprox. y ponemos la sal, azafrán y hierbabuena y añadimos los cucurrones, dejándolos cocer de 12 a 15 minutos.

**CUCURRONES:** coger un pellizco de masa e ir haciendo bolitas del tamaño de un grano de arroz doble.