

GUISOS

HABICHUELAS EN SALSA

INGREDIENTES:

- Habichuelas
- Patatas medianas
- Acelgas
- Tomates
- 3 ó 4 dientes de ajo
- Pimentón molido
(1 cuch.)
- Aceite y Sal

Se ponen en una cazuela a cocer las habichuelas, (habiéndolas puesto en remojo la noche anterior) y todos los demás ingredientes, o bien se puede freír el tomate y los ajos, esto se deja a gusto del paladar de cada familia.

Cuando esté todo guisado, se prepara una salsa con unas almendras, perejil y un par de dientes de ajo (picados en el mortero).

También y a quien le guste un huevo duro en cada plato y unas gotitas de vinagre.

Se pueden preparar con habichuelas de bote y esta misma receta se puede hacer con garbanzos.