

# GUISOS

## HABICHUELAS o GARBANZOS EN SALSA

### INGREDIENTES:

- 1/ 2 kg. de Alubias o Garbanzos
- 2 Patatas medianas
- 2 Hojas de Acelgas
- Una penca de Cardo

### SOFRITO

- Harina (1 cucharada)
- Pimentón dulce (1 cuch.)

- Algo de Aceite

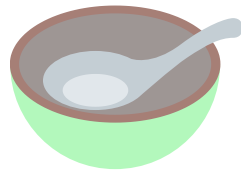
### MORTERO

- Unos pocos cominos
- Diente de ajo
- 7 u 8 almendras

En una cazuela se ponen a cocer las alubias (habichuelas), a los 10 minutos de hervir, se les cambia el agua y al poco de estar cociéndose, se le agrega la verdura troceada y el sofrito, cuidando que no se pase la harina que estropearía el guiso.

Y las patatas a trozos pequeños.

Cuando falta poco se le agrega bien picado lo del mortero, y se hierva un poco más



Receta de:

M<sup>a</sup>. Dolores Vera Gómez