Potaje andaluz de habichuelas con cardillos

Nombre de la receta

Potaje andaluz de habichuelas con cardillos

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Habichuelas cocidas con tagarninas silvestres

Lugar originario de la receta

Andalucía

Ingredientes

- 5 puñados de habichuelas
- 300 gramos de cardillos limpios
- 1 cebolla mediana
- 1 pimiento verde italiano
- 6 dientes de ajo

- 0 cabeza de ajos
- 1/2 cucharaditas de pimentón dulce
- 1 hoja de laurel
- 50 centilitros de aceite de oliva
- al gusto de sal
- 8 rodajas de chorizo (opcional)
- 1 tomate rojo triturado

Pasos

1 Para realizar nuestra receta dispondremos de unos cardillos o tagarninas silvestres a las que le habremos quitado la verdina, dejando sólo las pencas.

2 Por otra parte tendremos nuestras habichuelas remojadas desde la noche anterior. En una olla exprés clásica ponemos las habichuelas escurridas y añadimos los cardillos.

3 A continuación añadimos la media cabeza de ajos entera, la cebolla y el pimiento verde bien picaditos, el pimentón, el aceite, el tomate rojo triturado y el chorizo si hemos optado por él.

4 Cubrimos de agua y ponemos a hervir durante 40 minutos a partir de que la válvula empiece a girar. Cuando podamos abrir la olla, añadimos sal al gusto la dejamos cociendo para que se rehaga un poquito el caldo. Ya tenemos preparada nuestra rica y tradicional receta.

Observaciones o consejos

Si no queremos añadir nada de carne, el potaje quedará igualmente delicioso.

Autor

Matilde Linares