

Potaje de mi madre



Nombre de la receta

Potaje de mi madre

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Media

Personas

4

Alérgenos

Gluten Huevo

Descripción

Potaje de garbanzos y ajetes con empanadillas de huevo y pan

Lugar originario de la receta

El Viso (Córdoba)

Ingredientes

- 300 gramos de garbanzos
- 1 patata
- 1 cebolla

- 1/2 pimiento verde
- 1 cabeza de ajo
- 2 hojas de laurel
- 1/2 cáscara de una naranja
- al gusto de azafrán
- 3 huevos
- 1 cucharada sopera de hierbabuena seca
- 4 cebolletas pequeñas
- 7 ajetes frescos
- 75 gramos de jamón serrano (opcional)
- 150 mililitro de aceite de oliva
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 100 gramos de migas de pan

Pasos

1 Para preparar nuestro potaje, colocaremos en primer lugar los garbanzos (previamente en remojo) en una olla exprés. Pelamos y partimos en trozos la patata, añadimos la cabeza de ajos limpia, la cebolla, el laurel, el pimiento, la cáscara de naranja y al gusto de sal y pimienta. Cubrimos con agua suficiente para cocer. Dejamos 35 minutos a partir de que la válvula comience a girar.



2 Mientras se cuecen los garbanzos, batimos los huevos en un plato. Añadimos la hierba buena y removemos todo.



3 Ahora añadimos el jamón en taquitos y la miga de pan. Lo mezclamos todo hasta tener la masa de las empanadillas.



4 Cuando los garbanzos están cocidos, destapamos la olla y sacamos en un vaso de batidora la cebolla, el pimiento y unos trocitos de patata con un poco de caldo. Por otro lado, sacamos el laurel, la naranja y la cabeza de ajos y desechamos. Mezclamos lo que tenemos en la batidora y lo volvemos a verter en la olla.

5 A continuación ponemos el aceite en una sartén y vamos echando cucharadas de la mezcla de las empanadillas. Las doramos por ambos lados y las vamos echando a los garbanzos que estarán otra vez puestos al fuego.



6 Por último, quitamos aceite de la sartén y dejamos un poco para hacer el sofrito de la cebolleta y los ajetes cortados no demasiado pequeños para encontrarlos después con los garbanzos. Se vierten con el aceite a la olla con los garbanzos y dejamos recocer a fuego bajo unos 15 minutos para que se impregnen todos los sabores. Ya tenemos listo nuestro riquísimo potaje.



Observaciones o consejos

Si se desea para cuaresma, no le echaremos el jamón a las empanadillas. También se les puede añadir migas de bacalao. Si no tenemos miga de pan podemos utilizar pan rallado. La medida es a ojo pues no debe quedar la mezcla demasiado espesa.

Autor

Matilde Linares