

BERZAS

INGREDIENTES:

Para 4 personas:

1 kg de habichuelas
150 gr de garbanzos
2 patatas medianas
1 kg de calabaza
150 gr de costilla de cerdo
10 gr de tocino fresco entrevetao
1 kg morcilla pequeña
1 chorizo pequeño fresco
Sal al gusto



1. Todo a la olla.

Los garbanzos se dejan en remojo desde el día anterior.

En una olla se echan los garbanzos con la carne, se cubren de agua, se sazonan y se dejan hervir a fuego medio.

Cuando el garbanzo está tierno, se le añaden las habichuelas, la calabaza en trozos pequeños, la patata casqueá (cortada en cascós), la morcilla, el chorizo y se deja hervir 15 minutos.

Si hubiese que rectificar de agua, debe tenerse en cuenta que se le ha de echar caliente para que no se pongan duros los garbanzos.
