



POTAJE DE JUDÍAS CON BERROS

Comparte este Potaje de judías con berros para 10 personas

10 porciones porciones / Dificultad baja / 40 minutos

INGREDIENTES

2 mazos de berros picados finamente.
3 papas medianas picadas en cubos.
1 taza de calabaza cortada en cubos.
1 taza de judías cocidas.
2 sobres de Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.
1 cebolla mediana picadita.
½ ají pimiento picadito.
5 dientes de ajo machacados.
1 cucharadita de comino molido.
2 ramitas de cilantro.
1 cucharada de perejil cortado fino.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. Llena una olla de agua hasta la mitad y agrega la calabaza, la papa y los sobres de Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.
2. Lleva la olla a fuego medio y deja cocinar durante 20 minutos.
3. Extrae las viandas de la olla y júntalas con las judías cocidas.
4. Tritura todo con un tenedor hasta obtener un puré e incorpóralo nuevamente a la olla para espesar el caldo.
5. Lava bien el berro y agrégalo a la olla. Remueve bien.
6. En una sartén, calienta un poco de aceite y sofríe los ajos con la cebolla, el cilantro, el perejil, el ají pimiento y el comino. Vierte este sofrito en el potaje y revuelve.
7. Rectifica el sabor con sal y deja cocinar a fuego lento durante 15 minutos más y retira del fuego. Sirve caliente.