



POTAJE DE JUDÍAS Y GARBANZOS

Conoce como preparar este delicioso Potaje de judías y garbanzos

4 porciones porciones / Dificultad baja / 50 minutos

INGREDIENTES

1 taza de judías.
1 taza de garbanzos cocidos.
2 tabletas de Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI®.
½ mazo de espinacas lavadas.
3 dientes de ajo.
2 hojas de laurel.
½ cebolla picada fina.
1 cucharada de harina de trigo.
4 huevos duros.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. Deja las judías en remojo desde la noche anterior en una olla a presión, llena de agua por la mitad. No botes el agua.
2. Lleva la olla a fuego medio. Agrega las hojas de laurel, un diente de ajo entero y una tableta de Caldo de Gallina Mi
3. Sabor MAGGI®, previamente triturada.
4. Deja cocinar a presión durante 30 minutos. Transcurrido este tiempo, retira del fuego.
5. Cuando pierda presión la olla, destapa, agrega los garbanzos y vuelve a poner a fuego medio.
6. En una sartén, calienta un poco de aceite y sofríe dos dientes de ajo cortados en trocitos y la cebolla.
7. Incorpora la harina diluida en un poco de agua y cocina un poco para reducir el sabor. Vierte este sofrito en la olla para
8. espesar.
9. Añade la otra tableta de Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI®, previamente triturada y las espinacas. Rectifica el sabor con una pizca de sal. Deja cocinar a fuego medio por 5 minutos.
10. Adiciona al potaje una parte de los huevos picados y remueve para repartir bien.
11. Sirve caliente en platos individuales y utiliza el resto del huevo para decorar.