

POTAJE DE BERRO

INGREDIENTES

¼ kg de alubias rojas o caraotas rojas.
1trozo de Jamón serrano picado en cuadros
3 zanahorias picadas en cuadritos
1 Cebolla cortada en dados
1 o 2 paquetes grande de berros lavados
½ kg de Calabaza o Auyama
5 dientes de ajo machacado
½ cucharadita de comino
Sal al gusto
1 kg de papas picadas
2 puerros picados
2 budangos picados en cuadros
2 millos o maíz picados en 3 partes

PREPARACIÓN

Ponemos en remojo un día antes las judías.

Cortamos el jamón lo más pequeño que se pueda.

Pelamos y cortamos las papas y las zanahorias

Ponemos al fuego una olla grande con las judías, cebolla y llevamos a hervor.

Cuando todo hierve tiende a irse a la superficie del agua, se le echa un vaso o "cacharro" de agua fría y todos los ingredientes se van al fondo de la olla y se cuecen mejor, a este proceso se le conoce en la tradición local como "Espantar las Judías".

Cuando las judías comienzan a partir, agregamos los tallos de berro troceados, la zanahoria, y dejamos cocer.

Al ratito añadimos las papas, la calabaza, el budango, dejamos cocer hasta que las verduras se empiecen a medio disolver, añadimos el resto del berro y rectificamos de sal y añadimos el comino, dejamos cocer por 5 min mas, apagamos y dejamos reposar.

SUGERENCIAS

Este potaje fue hecho solo de verduras, berro y vegetales, pero se le puede agregar is gustan, carne de lagarto.

Se puede usar las alubias rojas que vienen en frascos ya cocidas y se añaden al final de la cocción