

ESCUDELLA BARREJADA

INGREDIENTES:

1 litro y $\frac{1}{2}$ de agua

30 g aceite

2 pastillas caldo

3 patatas pequeñas

1 cebolla

1 diente de ajo

1 ramita de apio

2 judías tiernas

garbanzos y judías

1 trozo de jamón

un trocito chorizo

un trocito de butifarra negra

un trocito de beicon

PREPARACIÓN:

Vierta el agua en el vaso y programe 7 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Añada las verduras, el aceite y las pastillas. Programe 10 minutos, temperatura 100, velocidad 1. Al acabar programe 10 minutos, temperatura 100, velocidad 5.

Añadir los ingredientes restantes y programar 10 minutos, temperatura 100, velocidad 1. En el último punto también se puede añadir la pasta que usted desee.