

**Libreta:** Legumbres  
**Creado:** 25/03/2018 14:26  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/olla-podrida-de-almer%c3%ada.html>

---

## Olla podrida de Almería

### INGREDIENTES

- 300 grs. de garbanzos
- 250 grs. de habichuelas verdes
- 3 zanahorias
- 200 grs. de calabaza
- 2 patatas
- 2 tomates maduros
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 1 rebanada de pan
- 1 cucharada de vinagre
- 1 cabeza de ajos
- 300 grs. de almendras

### PREPARACIÓN

Dejamos los garbanzos en remojo la noche antes. Pelamos los tomates y los partimos por la mitad, cortamos la cebolla, el pimiento y las zanahorias en trocitos. Partimos las patatas y la calabaza en dados grandes. Les quitamos las hebras a las habichuelas verdes y las partimos en dos trozos. Limpiamos la cabeza de ajos, pero dejándola entera.

Machacamos en un mortero las almendras y después la miga de pan mojada con el vinagre. Reservamos este majao.

Menos las patatas, la calabaza y el majao, ponemos toda la verdura a cocer, en crudo, con el aceite de oliva.

Cuando estén los garbanzos tiernos, agregamos la calabaza y, 5 minutos más tarde, las patatas y el majao.

Lo sazonamos y dejamos hervir 15 ó 20 minutos más.