

POTAJE DE SEMANA SANTA

ALBONDIGAS:

Huevos, pan rallado, ajo, perejil, pimienta y bacalao desalado si se quiere.

Se forman, se enharinan y se fríen. (podéis hacerlas en el horno con el grill)

(La masa se hace en el TH)

REFRITO:

Un tomate.

Una cebolla

ajo. cominos. pimienta y sal.

Aceite

Almendras

Se fríen las almendras en el vaso del TH y se añaden todos los ingredientes, se programa 7 minutos, 100 grados y velocidad 4 ó 5.

POTAJE: Se ponen a cocer los garbanzos y un puñado grande de judías blancas- Antes de que termine de cocer se le añade el sofrito y las albóndigas y se deja cocer unos 10 minutos-Si se tiene prisa se pueden poner los garbanzos y las judías de bote ☺)

Consejo: Tened siempre cocidos garbanzos y judías en el congelador, así lo tendréis hecho rápidamente.