



<https://www.mepillasquisando.com>



## POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS CON FIDEOS Y ACELGAS



### INGREDIENTES:

- 150 gr. de alubias.
- 200 gr. de Acelgas.
- 75 gr. de Fideos de cazuela.
- 2 Patatas.
- 1 Cucharadita de Pimentón.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 1 Rama de Apio.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1 Pizca de Azafrán.
- Sal y Aceite.

### ELABORACIÓN:

Cocemos las alubias, asustándolas con agua fría 3 veces. Cortamos las patatas en gajos y reservamos en agua. Tostamos un poco la cabeza de ajos, eliminamos las hojitas quemadas y le damos un corte por la mitad. En una olla con un poco de aceite, rehogamos las acelgas y los ajos, al rato añadimos el laurel, la sal y el pimentón (cuidando que no se quemé, amargaría). Añadimos las alubias con su correspondiente agua, que lo cubra todo. Cocemos unos 15 minutos y añadimos el azafrán, las patatas y los fideos. Dejamos que cueza otros 15 minutos o hasta que este tierno todo. Probamos y rectificamos de sal si fuera necesario.

<https://www.mepillasquisando.com>