

Recette du cocido espagnole

Pour 3 à 4 personnes



1° la veille faire trempe les poichiches et les haricots blancs

Il faut 2 verres de poichiches ,2 verres d'haricots

2 ° mettre dans la cocotte minutes les poichiches ; les haricots

Ensuite les deux branches de blettes coupe en petit morceaux avec le vert : sel , poivre , piment rouge doux et du safran pour paëlla un petit sachet , 2 cuillères a soupe de farine, 2 grosses cuillères a soupe d'huile de tournesol et maintenant ferme la cocotte minutes et faire cuire : entre 20 a 25 minutes (a regarde la cuisson) si c'est cuit mettre 6 a 7 pomme de terres coupe en cube et referme la cocotte pour 5 minutes et c'est fini



Bonne Appétit !!!