

POROTOS GRANADOS

Ingredinetes:

- 1 kilo de porotos granados (coscorrón) desgranados
- 2 choclos americanos rebanados
- 2 choclos chilenos rallados
- 1/2 kilo de zapallo amarillo lavado y cortado en cubitos
- 1 taza de porotos verdes rebanados a lo largo
- 1 ramita de tomillo
- 1 ramita de albahaca
- 1/2 cebolla cortada en cubitos
- 1 zanahoria



En una olla mediana con 1 litro de agua se echan a cocer los porotos junto con el zapallo. Una vez que suelte el hervor se le agrega el choclo rebanado, los porotos verdes, la cebolla y la zanahoria, se deja cocer hasta que los porotos estén blandos. Se le agrega el choclo rallado, la albahaca, el tomillo, sal a gusto y se deja a fuego lento por 10 minutos.