

OLLA DE OLI

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS:

½ kg de acelgas

½ kg de judías blancas secas

4 patatas medianas

3 o 4 ajos

150 gr de arroz

Aceite

PREPARACIÓN

Se hierven las judías con agua y sal, a medio cocer añadimos las acelgas cortadas y limpias, dejamos que hierva durante diez minutos e incorporamos las patatas troceadas y después el arroz. En una sartén aparte calentar aceite y freír los ajos sin pelar, cuando se vean dorados echarlo todo en la olla que estará hirviendo y dejar en el fuego un poco más, hasta que el arroz este hecho.