

Tajín de calabaza



Ingredientes

Ingredientes para 10 porciones:

1 kg de calabaza Ardo

500 g de garbanzos Ardo

200 g de daditos de cebolla Ardo

10 g de daditos de ajo Ardo

5 dl de caldo de verduras

150 g de uvas pasas

1/4 de limón pelado

0,5 dl de aceite de oliva

especias ras el hanout

Mezcla de especias Lahtor

sal y pimienta

Modo de preparación

1. Sofría la cebolla y el ajo en aceite de oliva.
2. Añada la calabaza y el caldo. Sazone con sal, pimienta y ras el hanout.
3. Corte el limón pelado en pequeños trozos y añádalos junto con las uvas pasas.
4. Deje que se cocine a fuego lento. Añada los garbanzos a mitad del tiempo de cocción.
5. Dele el toque final con la mezcla de especias de Lahtor.

Alérgenos

Celery

Sesame



We preserve nature's gifts