

Olla gitana

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 37 '
- 4



Comentario nutricional

No abuse del aceite al elaborar esta receta y disfrute de un plato equilibrado y saludable que además contiene una buena fuente de fibra.

Modo express

1. Deje los garbanzos en remojo cubiertos con agua durante 8 horas.
2. Limpie y corte la calabaza en trozos de 3 centímetros. Corte también el tomate, las judías y la patata. Pique la cebolla bien fina
3. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, remueva, cierre la tapa y programe el menú Presión a 135º durante 37 minutos.

4. Sirva caliente.