

Esta receta, se llama " Pote de Otoño" o "Garbanzos con setas".

Ingredientes para unas **6** personas:

- * Medio kilo de garbanzos
- * Una bandeja mediana de setas
- * 200 gramos de patatas
- * Un brik de 200 gramos de tomate frito
- * Una cebolla
- * Aceite de oliva
- * Sal y pimienta
- * Una cucharada de perejil picado.
- * 100 gramos de panceta y otros 100 de carne de cerdo.

Preparación:

Cocer los garbanzos con agua salada.

En una sartén con aceite, freír la cebolla pelada y picada; retirar el aceite y añadir la panceta y la carne troceada en taquitos menudos.

Cuando se doren, añadir las setas y el perejil picado. Agregar el tomate frito diluido, con poco más, de un cazo de agua de cocción de los garbanzos y dejar cocer aproximadamente 15 minutos.

Verter la mezcla de setas, carne y panceta sobre los garbanzos; añadir las patatas troceadas, la pimienta y un poco más de agua, rectificar de sal si hiciera falta, y continuar la cocción durante otros 30 minutos.

Servir caliente con un poco de perejil picado y espolvoreado por encima.

Rico, rico, rico.....

Juan López