

# Potaje campesino

---

## Ingredientes

- 1 taza de garbanzos
- 1 taza de guisantes
- 3 chorizos colorados
- 1 cucharadila de orégano
- 2 hojitas de laurel
- 1 ramita de perejil
- 1 cebolla
- 1 pimienta
- aceite
- sal

## Direcciones

- Se dejan en remojo desde el día anterior los garbanzos y los guisantes, después de lavarlos bien.
- Se ponen a hervir en la misma agua en que han amanecido.
- Cuando tomen punto se les agrega el laurel, el orégano, el perejil, se pican la cebolla y los pimientos y se les saltea en aceite con una pizca de sal y se les añade esto junto con los chorizos en trozos.
- Se revuelve, se deja reducir bien la salsa y se sirve muy caliente.

