



Gazpacho

GAZPACHO

Ingredients:

- 1 kg. tomatoes**
- 2 green pepers**
- 1/2 onion**
- 2 garlic cloves**
- stale bread**
- cucumber**
- 1 glass olive oil**
- vinegar**
- salt**

Ingredientes:

1 kg. de tomates
2 pimientos verdes
1/2 cebolla
2 dientes de ajo
pan duro
pepino
1 vaso de aceite
vinagre
sal

**Wash and chop the
tomatoes, onion, peel the
garlic and cucumber.**

**Lavar y trocear los
tomates, los pimientos, la
cebolla, pelar los ajos y el
pepino**



Place all the ingredients in a food proceser, add a little water and blend it for a few minutes.

Echar todos los ingredientes en la batidora y añadir un poco de agua. Batir durante unos minutos.

Place the stale bread in a bowl with a little water

Poner el pan en remojo con un poco de agua.



It can served with chopped tomatoes, pepers, onions and hard boiled eggs.

Pasar por un colador y servir frío.



COCIDO ESPAÑO

SPANISH CHICKPEAS STEW

INGREDIENTES

- GARBANZOS
- UNA PATATA
- ZANAHORIAS
- CHORIZO
- MORCILLA
- TOCINO
- PIMENTÓN
- SAL
- JUDIAS VERDES
- CALABAZA
- CARNES



INGREDIENTS

- ONE POTATO
- CHICKPEAS
- CARROT
- HARD PORK SAUSAGES
- BLACK PUDDING
- PORK FAT
- PAPRIKA
- SALT
- GREEN BEANS
- PUMPKIN
- MEATS



ELABORACIÓN

1. Poner los garbanzos en remojo 8 horas antes.
2. En una cazuela grande poner: los garbanzos, una patata y una zanahoria peladas y cortadas, carnes, una cucharada de pimentón, morcilla, chorizo, un trozo de tocino, sal, judías verdes y calabazas.
3. Cubrir de agua y poner cocer a fuego lento durante una hora u hora y media (si se usa olla exprés durante media hora).

PREPARATION

1. Soak the chickpeas in water for eight hours before cooking.
2. Drain the chickpeas and put them into a big pot. Add a peeled and cut potato and carrot, meats, a tablespoon of paprika, black pudding, hard pork sausage, pork fat, salt, green beans and pumpkin.
3. Cover with water and cook it on low heat for about one to one and a half hours (if you use a pressure cooker it only needs to cook for a half hour).

