



# Patatas, garbanzos y cacahuetes

Tanzania | Fácil | 5 horas | 6/8 raciones | *Guarnición*



## Ingredientes

Patata	1 kg
Cacahuetes	40 g
Garbanzos, secos	400 g
Sal de mesa	10 g



## Herramientas y equipos

- ~ Olla o cazuela de acero inoxidable
- ~ Mortero
- ~ Bol



## Pasos

- 1 Lavar garbanzos y remojarlos en agua durante cuatro horas.
- 2 Hervir durante 30 minutos.
- 3 Pelar, lavar y cortar patatas, y añadirlas a los garbanzos. Añadir sal y cocinar durante diez minutos.
- 4 Anadir cacahuetes molidos y tamizados a la mezcla.
- 5 Cocinar durante diez minutos.
- 6 Sazonar y servir con ensalada.