Ingredientes:

4 vasos de Fréjoles (frescos o congelados), 3 patatas pequeñas cortadas en cuadraditos, 1 chorizo en rodajas, 1 trozo de jamón (opcional), 2 vasos de agua, azafrán, una cucharada de postre de pimentón (dulce o picante al gusto) y sal.

Preparación:

Se pone todo en la olla, se remueve bien y se tapa. Se programa menú legumbres y cuando pite se espera a que se pueda abrir. Si el caldo queda muy claro se puede poner unos minutos en menú cocina con la tapa quitada pero con cuidado de que no se pegue abajo.