

Receta de Alubias Blancas Con Jamón Y Chorizo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta riquísima receta de alubias blancas, y puesto que las legumbres son muy nutritivas y el tiempo está fresquito, pues podéis aprovechar para hacer esta estupenda receta.

Ingredientes

- Alubias blancas (una taza por comensal)
- Ajos (una cabeza)
- Zanahorias (dos o tres pequeñas)
- Laurel (una o dos hojas)
- Pimiento rojo (uno)
- Pastillas de Avecrem (una o dos)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Cebolla (una mediana)
- Tomates maduros (uno o dos pequeños)
- Chorizo dulce o picante (según gustos)
- Jamón serrano (un taco)
- Harina y Pimentón Rojo
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Echar las alubias en agua fría la noche anterior
2. Poner agua en la olla y echar las alubias, el laurel, la cabeza de ajos entera, las zanahorias troceadas, el pimiento rojo, el chorizo, el taco de jamón y las pastillas de avecrem
3. Cuando empiecen a hervir, tapar la olla y mantener con la pesa unos veinte minutos, si es rápida, pues la mitad de tiempo
4. Mientras se cuecen las alubias, en una sartén con aceite de oliva caliente refreír la cebolla, el pimiento verde y los tomates, todo muy picadito, cuando esté bien refrito echar un poco de pimentón rojo y un poco de harina
5. Volcar el sofrito a las alubias, ajustar de sal y dejar que den un hervor a fuego medio y.....buen provecho!!!