

Receta de Alubias con Verduras

04 Nov 2016



Buenos días a tod@s, para hoy tenemos una nueva receta de uno de nuestros seguidores más fieles, **Luis Miguel Palomo Moreno** nos la envía desde León, en esta ocasión nos recomienda que preparemos estas **Alubias con Verdura**, nos cuenta que aprendió a hacerlas como las preparaba su madre que le quedaban riquísimas, seguro que a nosotr@s también nos encantarán.

Ingredientes

- Alubias blancas (400grs o más según comensales)
- Acelgas (un manojo)
- Zanahorias (cuatro o cinco)
- Sal
- Aceite de oliva
- Cebolla (una pequeña o media si es grande)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Pimentón rojo (al gusto)
- Huevos cocidos (dos o tres)

Modo de Preparación

1. Poner las alubias en remojo al menos 12 horas antes
2. Cocer los huevos, pelarlos y reservar
3. En la olla rápida poner las judías con agua, un manojo de acelgas lavadas y troceadas y las zanahorias limpias y cortadas en rodajas, añadir un poco de sal
4. Cocer durante 15 minutos
5. En una sartén poner dos o tres cucharadas de aceite y echar la cebolla picadita , dejar que se poche bien
6. Añadir los ajos laminados y cuando estén doraditos poner el pimentón y retirar la sartén para que no se queme
7. Volcar este refrito sobre las judías, picar los huevos y poner al fuego tres o cuatro minutos más para que se mezclen bien los sabores y se espese un poco el caldo
8. Servir calientes y.....buen provecho!!!