

Receta de Acelgas Guisadas con Alubias

18 Dic 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva y rica receta de legumbres con verduras, en esta ocasión se trata de **Acelgas Guisadas con Alubias**, espero que os guste y la preparéis en casa para vuestra familia.

Ingredientes

- 1 k de acelgas
- 125 g de alubias blancas
- 3 dientes de ajo
- 6 almendras crudas (peladas)
- 25 g de miga de pan del día anterior
- 1 tomate
- 100 g de chorizo de guisar
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 ñora
- 15 cominos
- aceite de oliva virgen extra
- sal

Modo de Preparación

1. Poner las alubias en remojo la noche de antes
2. En la olla colocar las alubias y cubrirlas con agua, poner sal al gusto y dejar cocer unos 15/20 minutos, si la olla es rápida pues la mitad del tiempo
3. Reservarlas en la olla una vez cocidas
4. Poner un poco de aceite en una sartén a fuego suave y añadir los ajos pelados y cortados en láminas, el pan en trocitos y las almendras, freír todo hasta que las almendras y el pan estén doraditos
5. Escurrir y pasar al mortero, añadir los cominos y majar bien todo y reservarlo
6. Cortar el chorizo en rodajitas y freír en una sartén con un poco de aceite, rallar el tomate y añadirlo, poner un poco de pimentón y cocinarlo unos diez minutos
7. Volcarlo sobre las alubias y poner la ñora y las acelgas lavadas y troceadas en juliana, ajustar la sal si fuera necesario
8. Tapar la olla y dejar cocer unos 5/8 minutos
9. Servir calientes y....buen provecho!!!