

Libreta: Legumbres
Creado: 25/03/2018 14:19
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/alubias-blancas-con-chorizo.html>

Alubias blancas con chorizo

INGREDIENTES

250 gramos de alubias blancas
200 gramos de chorizo casero
1 cebolla
2 tomates maduros
2 dientes de ajo
1 hoja de laurel
aceite y sal

PREPARACIÓN

Dejar las alubias en remojo durante 12 horas.

Escurrirlas, ponerlas en una olla y cubrirlas con agua fría.

Añadir la cebolla troceada, los ajos pelados y cortados, la hoja de laurel y un poco de aceite. Cocer a fuego lento.

A media cocción, añadir el chorizo y los tomates, pelados y troceados. Salar, tapar la olla y cocer lentamente.

Cuando las alubias estén cocidas quitar el laurel y los trozos de cebolla y dejar reposar 30 minutos

Servir con el caldo de las alubias en plato hondo.