

**Libreta:** Legumbres  
**Creado:** 25/03/2018 14:20  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/alubias-de-tolosa.html>

## Alubias de Tolosa

### INGREDIENTES

550 gr. de alubia roja de Tolosa  
1 dl. de aceite  
Sal  
1 cebolla  
1 puerro  
1 zanahoria  
1 pimiento verde  
1 tomate maduro  
2 dientes de ajo  
2 patatas  
1 berza  
1 morcilla  
1 oreja de cerdo  
150 gr. de costilla de cerdo  
150 gr. de chorizo  
150 gr. de tocino de veta  
Unas guindillas para acompañar

### PREPARACIÓN

Cuando la alubia es del año, no es necesario ponerla a remojo.

Se ponen las alubias en una cazuela sólo con agua.

Se tapa y se deja que hiervan, que se vayan hinchando.

Cuando hayan consumido el agua hasta el punto que queden al descubierto, se vuelven a mojar con agua fría -para espantarlas- y se dejan que vuelvan a hervir hasta que queden casi secas.

Se añade de nuevo agua hasta cubrir las y el aceite, la cebolla, el puerro, la zanahoria, el pimiento verde, el tomate maduro y los 2 dientes de ajo.

Se cuece suavemente, removiendo con cuidado con una espátula de madera, sin romper las alubias.

Cuando transcurridas 2 horas a fuego muy suave se vea que están perfectamente cocidas y enteras, se ponen con cuidado, en el vaso batidor, la cebolla, el puerro, la zanahoria, el ajo, el pimiento, el tomate y un par de cacitos de las alubias.

Se fríe un poco de ajo en un poco de aceite y se echa también al vaso batidor

Se tritura bien todo y se cuela sobre la cazuela de alubias. Se da el último hervor y se prueba de sal definitivamente.

Aparte, se habrá cocido la berza en dos aguas. La primera hirviendo, únicamente hasta que de nuevo vuelva a hervir -blanquear la berza - y la segunda fría, sazonada con un poco de sal y un chorrito de aceite.

Cuando hierva, se echan las patatas troceadas y la carne de cerdo: chorizo, costilla, tocino, oreja...

La morcilla se fríe en la sartén con la cebolla. Se corta en trozos para repartir.

La berza y todos los productos cárnicos deben servirse en fuentes aparte.

Para terminar se ponen unas guindillas en vinagre, un buen aceite de oliva y un poco de sal.