

Libreta: Legumbres
Creado: 25/03/2018 14:20
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/habichuelas-con-chorizo-ib%a9rico-y-morcilla-de-c%a1rtama.html>

Habichuelas con chorizo ibérico y morcilla de Cártama

INGREDIENTES

- 500 g alubias blancas cocidas (En Córdoba se llama habichuelas a las alubias blancas)
- 100 g de morcilla de Cártama
- 200 g chorizo ibérico
- 25 g de tocino
- 1 cabeza ajo
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde italiano
- pimentón dulce de la vera o picante (opcional)
- aceite de oliva virgen
- pimienta negra molida
- sal

PREPARACIÓN

La noche anterior ponemos las alubias en un bol a remojo.

Al día siguiente escurrimos las alubias y las colocamos en una olla a presión, agregamos la cabeza de ajo limpia, enjuagada y cortada por la mitad, añadimos la cebolla y el pimiento verde muy picados.

Agregamos también el chorizo entero, la morcilla y el tocino, una cucharadita de pimentón dulce o picante al gusto y 100 ml de aceite de oliva. Salpimentamos al gusto.

Cubrimos bien de agua, cerramos a presión, encendemos el fuego y lo dejamos hervir a presión durante 35-40 minutos. Si tenemos una olla normal sería una 1 hora y media.

Pasado este tiempo, destapamos la olla y la ponemos al fuego para que el guiso ligue bien. Cuando las alubias estén tiernas, rectificamos de sal.