

Será por recetas



Alubia roja

Legumbres, Cerdo

 5 Personas

 50 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 400 gr. Alubias rojas
- 300 gr. Costillas de cerdo
- 2 Morcillas
- 2 Chorizos
- 150 gr. Pimientos asados
- Sal y Cebollino

Elaboración

En un cazo con agua poner a remojar las alubias durante 12 horas.

En una olla ancha, poner agua a calentar con un chorrito de aceite y una pizca de sal. Escurrir las alubias del remojo y cocer 20 minutos hasta que estén blandas. Durante la cocción, parar la ebullición un par de veces con un chorrito de agua fría. A continuación, incorporar el chorizo y la costilla y cocinar a fuego fuerte durante 10 minutos, después, bajar el fuego. Posteriormente, añadir la morcilla y cocer otros 10 minutos más. Rectificar de sal.

Retirar las carnes de la olla y ponerlas en una fuente de barro. Introducirla en el horno precalentado a 180 °C al grill para que se gratinen un poco.

Para presentar a la mesa, poner los pimientos cortados a tiras por encima de las carnes que tenemos en la fuente, espolvoreadas con un poco de cebollino picado por encima.

Acompañamos con las alubias en una sopera con suficiente caldo de la cocción.



Autor receta de Alubia roja

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012