

Será por recetas



Puchero de alubias pintas con fundamentos

Legumbres, Recetas caseras

 6 Personas

 150 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- | | | |
|----------------------|------------------------------------|--------------------------------|
| • 3 Dientes de ajo | • 1 Cebolla | • 1 Zanahoria |
| • 1 Ajo puerro | • 1 Patata | • 1 Pimiento choricero |
| • 3 Chorizos frescos | • 1 Taco tocino fresco | • 6 Costillas adobadas |
| • 1 Morcilla | • 500 grs. Alubias Pintas de Alava | • Pimenton dulce, sal y aceite |

Elaboración

Poner a remojo las alubias la noche anterior para que se hidraten.

Poner a calentar 4 litros de agua en una olla con un poco de sal. Cuando empiece a hervir, añadir las alubias que tenemos reservadas. A continuación, añadir las verduras. Después, las costillas, luego el tocino y después los chorizos.

Cocer 2,5 horas, a fuego moderado, rompiendo el hervor dos veces con agua fría.

Cuando esté todo cocido, sacar las carnes y reservar. Inmediatamente después, sacar las verduras y pasarlas por el chino (agregar algunas alubias para dar mayor cuerpo). Añadir al guiso. Poner de nuevo a cocer y añadir entonces la morcilla.

Hacer un sofrito con aceite y los ajos picados. Cuando esté sofriendo, añadir el pimentón y sacar del fuego. Agregar el sofrito al guiso.

Dejar reposar cinco minutos y servir.

Presentar la carne en una fuente y las alubias en una olla.



Autor receta de Puchero de alubias pintas con fundamentos

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012