

Será por recetas



Judías blancas gigantes con pimienta

Entrantes, Recetas fáciles

 4 Personas

 50 Minutos

 Fácil

 Enviada el 13/06/2012

Ingredientes

- 500 g de judías blancas gigantes secas
- 1 hoja de laurel
- 2 zanahorias pequeñas
- 2 cebollas rojas
- 1 rama de apio con las hojas
- 600 g de tomates pelados
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 pizca de azúcar
- Sal
- Pimienta
- 1 cucharada de orégano seco
- 1 cucharada de tomillo seco

Elaboración

Primero poner las judías en remojo en agua fría durante 12 horas, aclarar con agua y echar en una cacerola. Agregar agua fría de modo que las judías queden totalmente cubiertas. Añadir la hoja de laurel y llevar todo a ebullición. Tapar la cacerola, cocer las alubias unos 50 minutos para que se vuelvan blandas y escurrir. A continuación pelar las zanahorias, las cebollas y los ajos y cortar en cuadraditos. Lavar el apio y las hojas de apio y cortar en trozos. Cortar los tomates en cuadraditos. En una olla caliente echar el aceite de oliva, rehogar las cebollas y el ajo e incorporar las zanahorias, el apio y los tomates. Sazonar con azúcar, sal y pimienta. Dejar cocer unos 15 minutos y a continuación triturar todo con la batidora. Mezclar la salsa que resulta con las alubias y verter todo junto en una fuente. Sazonar con sal, pimienta, orégano y tomillo. En el horno precalentado a 200 °C cocer 1 hora y media hasta que las alubias estén blandas y hayan absorbido casi todo el líquido. En caso necesario, se agrega de vez en cuando un poco de agua caliente. Terminando el tiempo de cocción se rectifica y servir calientes o templados.



Autor receta de Judías blancas gigantes con pimienta

Komatsu

 46 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 30/05/2012