

## Ingredientes

Alubias: 300g

Cebolla: 1

Tomate: 2

Pimienta

, , , , , , ,

Pimiento: 1

Ajo: 2 dientes

Sal

Aceite

## Instrucciones

- Dejar las alubias a remojo al menos 12h
- Cortar la cebolla y el pimiento en trozos de bocado, y el ajo fino
- Salpimentar y sofreír las verduras junto al ajo en una olla con aceite
- Añadir los alubias con su agua y llevar a ebullición a fuego medio
- Pelar los tomates, cortarlos en cubitos y añadirlos a la olla
- Para pelar los tomates, puedes hacer un corte en forma de X en el culo de los tomates, añadirlos a la olla con el corte hacia abajo y cocerlos 2 min con la olla tapada
- Cocer sobre 1h 30 min hasta que las alubias estén cocinadas, añadiendo agua si es necesario para que todo quede cubierto