

Alubias blancas con chorizo

Tiempo de preparación: 35 minutos

Porciones: para 4 personas

Ingredientes:

- 280 gr de alubias blancas (aprox. 70 gr por persona)
- 1 zanahoria grande
- Media cebolla de guisar
- 1 diente de ajo grande
- 80 gr de chorizo de sarta
- 1 hoja de laurel
- Pimentón dulce
- 1,1 litros de agua (a ojo según necesidad, pero es preferible que sobre)
- Sal
- Aceite de oliva



Preparación:

1. Poner las alubias a remojo el día anterior.
2. Pelar, lavar y picar la zanahoria, la cebolla y el ajo (este último muy picado). Sofreír con aceite en la olla.

Alubias blancas con chorizo

3. Echar una pizca de pimentón cuando esté la verdura sofrita y remover. Interesa que el pimentón se mezcle y sofría también ligeramente.
4. Echar el chorizo cortado en rodajas no demasiado finas. Remover para que se unifiquen los sabores. No queremos que el chorizo se fría, sino que se mezcle.
5. Retirar el agua en el que estuvieran ablandándose las alubias.
6. Echar las alubias en la olla y cubrir con el agua limpia.
7. Añadir la sal y el laurel. Remover para que se mezclen bien los sabores.
8. Cerrar la olla y calentar a potencia máxima hasta que suba la válvula pitorro. Una vez haya subido bajar el fuego (al 7, aprox.) y dejar hervir durante 25 minutos.
9. Retirar el vapor, reservar y servir caliente. Se puede echar un poco más de agua si se han 'apelmazado'.

Notas adicionales:

- Se pueden congelar.
- Recomendable acompañar con encurtidos y una ensalada.