

# Alubias pintas con costilla adobada

---

**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
- 8 costillas de cerdo adobadas (2 por persona)
- 1 hoja de laurel
- Pimentón dulce
- 1,1 litros de agua (a ojo según necesidad, pero es preferible que sobre)
- Aceite de oliva

## Preparación:

1. Poner las alubias y las costillas a remojo el día anterior. Las costillas adobadas tienen mucha sal y poniéndolas a remojo unas hora conseguimos que el sabor sea más suave y agradable.
2. Pelar, lavar y picar la zanahoria, la cebolla y el ajo (este último muy picado). Sofreír con aceite en la olla.
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 los huesos de costilla. Remover para que se unifiquen los sabores. No queremos que las costillas se frían, sino que se mezclen y doren ligeramente.
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 el laurel. Remover para que se mezclen bien los sabores. Como estamos utilizando costillas adobadas no echamos sal (podremos rectificar de sal una vez cocinadas si creemos que es necesario).
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'.

# Alubias pintas con costilla adobada

---



## Notas adicionales:

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