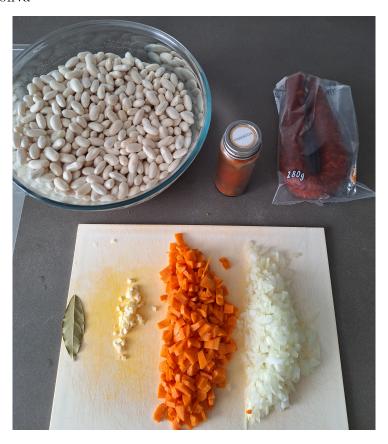
# Alubias blancas con chorizo

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.