

# Ciorba de Fasole ( RUMANIA )



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Babanzo



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Se puede usar cualquier carne que esté ahumada. Yo uso bacon que es la única que he encontrado.

## Descripción:

Es uno de los platos más representativos de la cocina rumana. Es parecido a un potaje de alubias pero más caldoso. Se acompaña de encurtidos y/o plumas de cebolla roja aliñadas.

## Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr. de alubias rojas cocidas
- 400 gr. de bacon
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de tomate frito
- 1 hoja de laurel
- 2 pimientos verdes
- 1 trozo de apio
- Tomillo
- Perejil
- Albahaca seca
- 2 cucharadas de harina de trigo

## Preparación:

### Paso 1

Cortar el bacon en trozos medianos y dorarlo en una sartén.

### Paso 2

Cuando se funda un poco la grasa, añadir la cebolla cortada en rodajas, remover y cocinar unos minutos.

### Paso 3

Añadir las zanahorias y el apio cortados en trocitos. Remover bien.

#### **Paso 4**

*Poner todo en una olla, añadir 2 litros de agua y las especias.*

#### **Paso 5**

*Cocer a fuego lento unos 40 minutos.*

#### **Paso 6**

*En una sartén con un poco de aceite, añadir la harina y dorar ligeramente.*

#### **Paso 7**

*Añadir el tomate frito, mezclar bien y verter sobre la sopa.*

#### **Paso 8**

*Añadir las alubias cocidas, remover y cocer todo junto a fuego lento unos 15 minutos.*

#### **Paso 9**

*Espolvorear con perejil y menta picados.*

#### **Paso 10**

*Servir en un pan redondo al que se le habrá quitado la parte de arriba y la miga. Meter el pan desmigado 5 minutos en el horno a 150 °C para que se seque un poco el interior.*