

# ALUBIAS CON BUEN OIDO



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

**Creador:** Juan Neira Dura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 400 GR de ALUBIAS BLANCAS
- 1 O 2 de OREJA DE CERDO
- 1 CEBOLLA
- 1 ZANAHORIA
- 1 PUERRO
- 2 DIENTES de AJO
- 2 HUEVOS
- 16 GUINDILLAS EN VINAGRE
- 2 AGUA
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1/2 CUCHARADA de PIMIENTON DULCE

## Preparación:

### Paso 1

ESCURRE LAS ALUBIAS Y PONLAS EN LA OLLA RAPIDA PREVIO EN REMOJO LA VISPORA AÑADE LA CEBOLLA EL PUERRO LA ZANAHORIA Y LAS OREJAS DE CERDO SAZONA Y CUBRE CON AGUA FRIA COCINA 12 MINUTOS

### Paso 2

RETIRA LAS OREJAS Y LAS VERDURAS MANTEN EL RESTO A FUEGO BAJO CUECE LOS HUEVOS CON AGUA Y SAL 10 MINUTOS RETIRA LA CASCARA PARTE Y RESERVA TRITURA LAS VERDURAS CON UN POCO DE CALDO DE LAS ALUBIAS RESERVA,

### **Paso 3**

LAMINA LOS AJOS Y POCHALOS RETIRA DEL FUEGO TEMPLA Y ESPOLVOREA CON EL PIMIENTON  
AGREGA EL REFrito AL COCIDO LAS VERDURAS TRITURADAS Y UNA OREJA DE CERDO CORTADA EN  
DADOS LA OTRA PUEDES SERVIR COMO APERITIVO GUIZA 3-4 MINUTOS

### **Paso 4**

SIRVE LAS ALUBIAS EN EL PLATO Y COLOCA EN EL CENTRO EL HUEVO COCIDO Y UNAS GUINDILLAS