Alubias en salsa amarilla

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Penny **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Bote de alubias blancas
- 1 Chorizo
- Ajo
- 1 Cucharadita de Comino
- 1 Cucharadita de Clavo
- Azafrán o colorante
- 1 Rebanada o 4 rebanadas de pan de barra de Pan
- Aceite
- Sal
- Pastilla de caldo
- Butifarron o morcilla Opcional

Preparación:

Paso 1

Cortar el chorizo en rodajas finas. También se puede añadir un butifarrón mallorquín o una morcilla si se quiere. En una cazuela de barro, freír los embutidos en un poco de aceite unos minutos, para que suelten un poco de su juguillo.

Paso 2

Retirar los embutidos y freír el pan en el mismo aceite hasta que lo chupe. Sacar el pan y poner en un mortero. Preparar un majado con el ajo, los cominos, el clavo y el azafrán. Para facilitar el trabajo, se puede hacer en la picadora.

Paso 3

Incorporar el majado y los embutidos a la cazuela. Añadir un vaso de agua y y la pastilla de caldo. Hervir 5 minutos. Añadir las judías con su caldo, cocer 5 minutos más y ya estará listo para servir.