

**Creador:** MarianSouto **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 500 gr de alubias de Tolosa
- 1 cebolla pequeña
- 2 dientes de ajo
- 500 gr de costilla desalada
- 1 morcilla

**Preparación:**

**Paso 1**

Picar la cebolla y el ajo y dorarlos en la olla express. Dorar también la costilla. Añadir las alubias (previamente puestas en remojo durante aprox. 12h) con el agua del remojo. Hechar media pastilla de avecrem y cocer 20 min. La morcilla se cuece aparte y se incorpora a la hora de servir.