Alubias rojas con jamón y espinacas

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

Creador: Flor Roja



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
También puedes triturar las verduras con un poco de las alubias, una vez haya cocido todo, y luego, volverlo a mezclar con las alubias. El r

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- : ½ kilo de alubias rojas,
- , ½ kilo de espinacas,
- 1 trozo hueso de jamón,
- 150 gr. de jamón
- , ½ cebolla, 1 zanahoria,
- 3 dientes de ajo, 1 hoja de laurel,
- aceite de oliva, comino y sal, al gusto.

Preparación:

Paso 1

Como con casi todas las legumbres, antes de ponerte manos a la obra con esta receta, es necesario que las alubias pasen la noche en remojo en agua fría. Pon las alubias bien escurridas en una olla (si es exprés, ahorrarás tiempo), añádele el hueso de jamón, los dientes de ajos y la cebolla pelados y partidos, la zanahoria también pelada y partida, y un poco de sal, comino y la hoja de laurel. Cúbrelo todo con agua y deja cocer hasta que las alubias se hayan hecho bien. Una vez listo, retira el hueso y la hoja de laurel. Parte el jamón en dados y, con una pizca de aceite pásalo por una sartén y añádelos a la cazuela de las alubias. Ahora le toca el turno a las espinacas: limpia las espinacas y pícalas. Saltéalas en la misma sartén donde has frito el jamón y agrégalas a la cazuela. Mézclalo todo y ¡listo para servir!