

Creador: M^a Jesus Garcia

Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr. de alubia verde
- 2 patata
- 1 trozo de cebolla
- sal, aceite

Preparación:

Paso 1

Limpiar las alubias verdes quitando las puntas y los hilos si los tienen y lavarlas. Poner agua al fuego y cuando empiece a hervir echar las alubias. Mientras pelar las patatas y trocearlas partiéndolas. Cuando vuelva a hervir el agua añadir las patatas y la sal. Dejar cocer unos 20 minutos pero se puede comprobar como están las patatas para apagar el fuego. Servir en un plato y añadir un chorrito de aceite de oliva.

Paso 2

Si las alubias son de tarro: poner a cocer las patatas con un poco de sal y cuando casi estén hechas añadir las alubias verdes una vez las hayamos lavado. Servir de la misma manera.