

ALUBIAS BLANCAS FRITAS



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 GR de ALUBIAS
- 1 CEBOLLAS
- 100 GR de JAMON EN TAQUITO
- 100 GR de CHORIZO
- 100 GR de TOCINO CURADO
- ACEITE
- SAL
- AGUA
- 3 TOMATES

Preparación:

Paso 1

-PONER A COCER LAS ALUBIAS. QUE HABRÀN ESTADO PUESTA EN REMOJO. DESDE LA VISPERA EN AGUA CON SAL, A FUEGO MUY SUAVE PARA QUE NO SE ROMPAN. UNA VEZ COCIDAS. ESCURRELAS Y ENFRIARLAS BAJO EL CHORRO DE AGUA.

Paso 2

EN UNA SARTEN CON UN POCO DE ACEITE FREIR EL JAMON , EL CHORIZO Y EL TOCINO. CUANDO ESTÈN DORADOS AÑADIR LA CEBOLLETA Y EL TOMATE FINAMENTE PICADO, REHOGAR Y QUITAR PARTE DE LA GRASA.

Paso 3

-DES PUÈS , AGREGAR LAS ALUBIAS, SALTEARLAS A FUEGO FUERTE Y SERVIRLAS CALIENTES,