

# ALUBIAS BLANCAS FRITAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** karmela



**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 VISPORA 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,