POTAJE DE ACELGAS Y ALUBIAS ROJAS

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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 GR de ALUBIAS ROJAS
- 1 MANOJO DE ACELGAS
- 150 GR de CHORIZO
- 1 TOMATE
- 1 CEBOLLA
- 2 DIENTES de AJO
- 1 PIMIENTO VERDE
- 1 PATATA
- 1/2 CUCHARADA de PIMIENTON
- ACEITE DE OLIVA, SAL
- PIZCA de COMINO
- 1 REBANADA DE PAN

Preparación:

Paso 1

PON LAS ALUBIAS EN REMOJO A VISPERA Y ESCURRELAS PELA Y PICA LA CEBOLLA 1 AJO, Y EL TOMATE, LIMPIA EL PIMIENTO Y LAS ACELGAS Y PELA LA PATATA. LAVALOS Y CORTALOS EN TROZOS, TROCEA EL CHORIZO

Paso 2

PON HA COCER LAS ALUBIAS EN UNA OLLA CON 3 LITROS DE AGUA FRIA, Y CORTA EL HERVOR DOS VECES VERTIENDO UN POCO DE AGUA FRIA CUECELAS 1 HORA 30 MINUTOS

Paso 3

POCHA LA CEBOLLA EN 4 CUCHARADAS DE ACEITE AÑADE LA PICADA DE AJO Y EL PIMIENTO Y SOFRIELOS 5 MINUTOS, SAZONA, AGREGA EL CHORIZOY REHOGALO UNOS INSTANTES

Paso 4

AÑADE EL TOMATE Y EL PIMIENTON Y REHOGA 10 MINUTOS INCORPORA EL SOFRITO A LA OLLA CON LAS ACELGAS Y LA PATATA Y CUECE 20 MINUTOS FRIE EN ACEITE EL AJO RESTANTE Y EL PAN MAJALOS EN EL MORTERO CON UNOS COMINOS Y AÑADELOS TAMBIEN CUECE 10 MINUTOS Y SIRVELOS

Paso 5

EN CASO DE QUE QUIERES ESPESAR ESTE POTAJE LO MEJOR ES QUE LE ECHES UN PUÑADITO DE ARROZ