

ALUBIAS CON BUEN OIDO



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 GR de ALUBIAS BLANCAS
- 1 O 2 de OREJA DE CERDO
- 1 CEBOLLA
- 1 ZANAHORIA
- 1 PUERRO
- 2 DIENTES de AJO
- 2 HUEVOS
- 16 GUINDILLAS EN VINAGRE
- 2 AGUA
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1/2 CUCHARADA de PIMIENTON DULCE

Preparación:

Paso 1

ESCURRE LAS ALUBIAS Y PONLAS EN LA OLLA RAPIDA PREVIO EN REMOJO LA VISPORA AÑADE LA CEBOLLA EL PUERRO LA ZANAHORIA Y LAS OREJAS DE CERDO SAZONA Y CUBRE CON AGUA FRIA COCINA 12 MINUTOS

Paso 2

RETIRA LAS OREJAS Y LAS VERDURAS MANTEN EL RESTO A FUEGO BAJO CUECE LOS HUEVOS CON AGUA Y SAL 10 MINUTOS RETIRA LA CASCARA PARTE Y RESERVA TRITURA LAS VERDURAS CON UN POCO DE CALDO DE LAS ALUBIAS RESERVA,

Paso 3

LAMINA LOS AJOS Y POCHALOS RETIRA DEL FUEGO TEMPLA Y ESPOLVOREA CON EL PIMIENTON AGREGA EL REFRITO AL COCIDO LAS VERDURAS TRITURADAS Y UNA OREJA DE CERDO CORTADA EN DADOS LA OTRA PUEDES SERVIR COMO APERITIVO GUISA 3-4 MINUTOS

Paso 4

SIRVE LAS ALUBIAS EN EL PLATO Y COLOCA EN EL CENTRO EL HUEVO COCIDO Y UNAS GUINDILLAS