Ciorba de Fasole (RUMANIA)

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

Creador: Babanzo



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Se puede usar cualquier carne que esté ahumada. Yo uso bacon que es la única que he encontrado.

Descripción:

Es uno de los platos más representativos de la cocina rumana. Es parecido a un potaje de alubias pero más caldoso. Se acompaña de encurtidos y/o plumas de cebolla roja aliñadas.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr. de alubias rojas cocidas
- 400 gr. de bacon
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de tomate frito
- 1 hoja de laurel
- 2 pimientos verdes
- 1 trozo de apio
- Tomillo
- Perejil
- Albahaca seca
- 2 cucharadas de harina de trigo

Preparación:

Paso 1

Cortar el bacon en trozos medianos y dorarlo en una sartén.

Paso 2

Cuando se funda un poco la grasa, añadir la cebolla cortada en rodajas, remover y cocinar unos minutos.

Paso 3

Añadir las zanahorias y el apio cortados en trocitos. Remover bien.

Paso 4

Poner todo en una olla, añadir 2 litros de agua y las especias.

Paso 5

Cocer a fuego lento unos 40 minutos.

Paso 6

En una sartén con un poco de aceite, añadir la harina y dorar ligeramente.

Paso 7

Añadir el tomate frito, mezclar bien y verter sobre la sopa.

Paso 8

Añadir las alubias cocidas, remover y cocer todo junto a fuego lento unos 15 minutos.

Paso 9

Espolvorear con perejil y menta picados.

Paso 10

Servir en un pan redondo al que se le habrá quitado la parte de arriba y la miga. Meter el pan desmigado 5 minutos en el horno a 150 ºC para que se seque un poco el interior.