

Creador: pancho sueiro **Recetizador:** magda ventura b



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Mucho tiempo de cocción para que se mezclen los sabores, o utilizar una olla a presión

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 chorizo
- 1 Morcilla
- 1 Panceta
- 2 zanahorias
- 2 patatas
- 250 g de alubias
- 250 g de tiburones (pasta)
- 2 dientes de ajo
- el fondo de una sartén de aceite de oliva virgen
- 1 pizca de pimentón picante y dulce
- 1 chorro de vinagre

Preparación:

Paso 1

Se corta en pedacitos el chorizo, la morcilla y la panceta y se añaden a una olla, se cubre con agua y se lleva a ebullición.

Paso 2

Se cortan las zanahorias en trocitos y se añaden a la olla junto con las alubias (que se han dejado en remojo por lo menos 12 horas) y se deja cocinando hasta que estén blandas

Paso 3

Se introducen en la olla las patatas cortadas en cuadraditos y posteriormente la pasta (tiburones). Se añade la

sal al gusto.

Paso 4

Se prepara una ajada compuesta por tres dientes de ajo, aceite, pimentón y vinagre y se echa a la olla

Paso 5

Se deja cocer todo junto cuanto más tiempo mejor