

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Penny



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 Bote de alubias frescas cocidas
- 1 Pimiento verde
- 1 Cebolla
- Chorizo
- Pechuga de pollo
- 3 Dientes de Ajo
- Pimenton
- Aceite de oliva
- Sal
- 2 Huevos cocidos

## Preparación:

### Paso 1

Se añade una base de aceite de oliva donde freímos la cebolla cortada en trozos el pimiento la pechuga en tacos y el chorizo.

### Paso 2

Añadimos los 3 dientes de ajos machacados y una cuchara de pimenton.

### Paso 3

Una vez todo dorado añadimos las alubias y el agua.

### Paso 4

Añadimos la sal y esperamos asta que todo este en su punto como 20 25 min.

### Paso 5

Aparte cocemos 2 huevos para trocearlos por encima del plato una vez servido.