

Creador: Monónimo **Recetizador:** Leonor Milla Mo



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.