

# Arroz y Alubias



TIEMPO DE ELABORACIÓN: **3 horas**

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1/4 kilo de arroz.
- 200 gramos de alubias.
- 2 litros de agua.
- 1/2 kilo de espinazo de marrano.
- 1/4 kilo de nabos.
- 2 rodajas de tomate seco.
- 4 morcillas, pimentón molido (la punta de cuchara).
- Sal (media cucharada).

ELABORACIÓN:

Se cuecen las alubias con el espinazo, los nabos y el tomate durante unas 2 horas, cuando las alubias están guisadas se agrega el arroz y se "estruja" el tomate, cuando el arroz está casi guisado se añaden las morcillas, en el "hirvor" se echa el pimiento molido, el azafrán y sal al gusto.

DIFICULTAD: **MEDIA**

SUGERENCIAS:

Se aparta recién hecho y caldoso. Se sirve caliente.