

Alubias estofadas



TIEMPO DE ELABORACIÓN: **60 minutos**

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1/4 kg de alubias.
- 2 pimientos secos.
- 1 cabeza de ajos.
- 1 cebolla.
- 3 hojas de laurel.
- 2 chorizos.
- 1 hueso de cerdo (espinazo) o tocino fresco.
- 1/2 kg de patatas.
- 2 clavos.
- 1 cucharada de pimentón dulce.
- 1 cucharada de azafrán.
- Pimienta molida.
- Aceite.
- Sal.

ELABORACIÓN:

Poner a remojo las alubias la noche anterior. Poner a hervir las alubias y los pimientos secos con agua fría, añadirle agua fría siempre que sea necesario. Cuando las alubias estén durante 30 minutos hirviendo se agrega el chorizo troceado, los ajos, la cebolla, el laurel, el hueso de cerdo o tocino, el aceite, el pimentón, las patatas, el clavo y la sal. Hervir todo durante 30 minutos.

DIFICULTAD: **MEDIA**

SUGERENCIAS:

La mejor estación para comer este plato es el invierno.