



Alubias blancas con chorizo

Alubias blancas con chorizo

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

250gr. de alubias blancas, 200gr. de chorizo casero, 2 tomates, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 1 hoja de laurel, aceite de oliva y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se dejan las alubias blancas a remojo 13 horas.
- 2) Se escurren, se ponen en una olla y se cubren de agua.
- 3) Se añade la cebolla (cortada en trozos), los ajos (pelados y picados), la hoja de laurel, un chorrito de aceite de oliva y se deja cocer a fuego lento.
- 4) A media cocción, se añade el chorizo, los tomates (pelados y cortados) y sal.
- 5) Cuando las alubias estén tiernas, se retira la hoja de laurel y los trozos de cebolla.
- 6) Se deja en reposo 30 minutos, aproximadamente.
- 7) Se sirve en un recipiente hondo con el caldo de las propias alubias.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/primer-plato/alubias-blancas-con-chorizo-132.php>