



# ALUBIAS BLANCAS A LA RIOJANA

## INGREDIENTES

**(Para 4 personas)**  
**400 gr de alubias blancas ASTURIANA**  
**100 gr de chorizo**  
**2 pimientos del piquillo**  
**1 cebolleta**  
**1 pimiento verde**  
**3 tomates**  
**1 diente de ajo**  
**1 cucharada de aceite de oliva KOIPE**  
**1 cucharada de sal AÑANA MINERAL**

## ELABORACIÓN

Lavamos las alubias bajo el grifo y las ponemos a remojo, en agua fría, durante 8 horas.

Cortamos la cebolla, el pimiento verde y el ajo y lo pochamos en una sartén, con un poco de aceite de oliva.

Colocamos 2 litros de agua fría en una cacerola y añadimos las alubias escurridas.

Echamos el chorizo y los tomates y dejamos que cuezan a fuego medio hasta que las alubias estén blandas (durante hora y media) Rectificamos el punto de sal y servimos.



PRECIO  
BAJO



TIEMPO  
70'



DIFICULTAD  
3/10



SALUDABLE  
8/10