

ALUBIAS CON CHIRLAS



Ingredientes

- ✓ 500 gr. de alubias blancas
- ✓ 1 litro de caldo de pescado
- ✓ 1 litro de agua
- ✓ 500 gr. de chirlas
- ✓ ½ vaso de vino blanco
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 7 dientes de ajo
- ✓ 1 pimiento verde italiano
- ✓ Perejil
- ✓ 3 hojas de laurel
- ✓ Aceite Sumum La Masía

Preparación

- Paso 1** En una olla, añadimos 1 litro de agua, 1 litro de caldo de pescado, 1 cebolla entera, 3 dientes de ajo, 1 pimiento sin pepitas, 3 hojas de laurel y 500 gr. de alubias blancas, que habremos tenido en remojo desde el día anterior. Cocinamos hasta que las alubias estén en su punto.
- Paso 2** En una sartén con Aceite Sumum La Masía, cocinamos 2 dientes de ajo fileteados hasta que se empiecen a dorar. Entonces, añadimos 500 gr. de chirlas limpias y ½ vaso de vino blanco. Tapamos la sartén y cocinamos hasta que las chirlas se abran.
- Paso 3** En una sartén con Aceite Sumum La Masía, añadimos 2 dientes de ajo fileteados. Cuando se empiece a dorar el ajo, añadimos las verduras del guiso trituradas y el caldo de las chirlas. Cocinamos 2 minutos y añadimos esta salsa a la olla con las alubias. Agregamos sal, las chirlas y perejil picado. Removemos con cuidado.

Notas: _____

