

Potaje de alubias con sacramentos

INGREDIENTES (6 raciones):

- 🍴 Un poco más de ½ Kg. de alubias negras
- 🍴 Ajos, sal y aceite de oliva
- 🍴 ½ morro de cerdo adobado casero
- 🍴 ½ costillar de cerdo adobado casero
- 🍴 6 trocitos de panceta o papada adobada casera
- 🍴 6 trozos de chorizo de sarta casero
- 🍴 Pata y oreja adobada (opcional)
- 🍴 1 Morcilla

PREPARACIÓN:

Poner a mojo las alubias 24 horas antes de cocinarlas.

Primero cocer las alubias con agua, echar un chorro de aceite de oliva y sal, en la hoya rápida durante 40 minutos.

Aparte coceremos todos los ingredientes (costilla, panceta, etc.) durante 45 minutos. Así evitaremos cargar las alubias con demasiado sabor.

Una vez cocidas las alubias y los sacramentos, los escurrimos y los juntamos con las alubias. Le damos un hervor a fuego lento a todo junto, durante 15 minutos, para que espese un poco el caldo de las alubias.

OPCIONES DE PRESENTACIÓN:

A quien le guste, después de emplatar las alubias, puede partir unas guindillas verdes y añadirlas al plato.

Recuerde que las cantidades son orientativas.

Todas las recetas pueden mejorarse con un poco de imaginación.