

# ALUBIA CANELA GUISADA



## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

400 gr de alubias canela

2 dientes de ajo

1 cebolla mediana

Una zanahoria

1 cucharadita de pimentón dulce

2 chorizos frescos

1 trozo de panceta adobada o panceta curada

Sal, laurel y 1 clavo de olor

Aceite de oliva virgen extra

### **ELABORACIÓN:**

Ponemos las alubias en remojo desde la noche anterior.

En una cazuela o en la olla a presión ponemos las alubias bien escurridas y las cubrimos de agua . Ponemos la hoja de laurel y llevamos a ebullición para espumar la superficie cuando rompa el hervor.

Cuando acabemos con toda la espuma ya podemos poner los chorizos y la panceta lavados y en una pieza. Si quieres eliminar algo de grasa puedes dar un hervor previo a los chorizos y panceta en un agua parte y desecharla.

Añadimos la zanahoria troceada gruesa y empezamos la cocción del guiso a fuego medio-bajo. Cuando vaya entrando en ebullición añadimos 2 o 3 veces un poco de agua fría para romper el hervor. Eso hará que las alubias queden cremosas y tiernas.

Mientras se hace el guiso rehogamos la cebolla picada en un poco de aceite de oliva. Cuando esté transparente añadimos el pimentón y retiramos. Si lo prefieres puedes pasar por la batidora con un poco del caldo del guiso. Lo añadimos al guiso cuando las alubias estén casi al punto. Si las has hecho en la olla a presión (unos 20 minutos en olla rápida) pones el sofrito cuando abras la olla.

Mueve siempre la cazuela en vaivén para integrar el guiso para que las alubias no se rompan al manipularlas y vigila bien la cantidad de agua para que no se quede seco. No te importe si rompes el hervor añadiendo pequeñas cantidades de agua.

Cuando las alubias estén en su punto (hará falta una hora aprox. en cazuela si son tiernas) apaga el fuego y deja reposar 10 minutos antes de servir.