



Guiso de alubias y setas



Tiempo de preparación: 45 minutos



Raciones: 5

INGREDIENTES

- 400g alubias secas
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 3 zanahorias
- 500g setas
- 2-3 pimientos chorriceros
- Un puñado de tomate seco (opcional)
- 1 hoja de laurel
- Pimentón dulce
- 100g tomate frito o triturado

PREPARACIÓN

1. Dora los ajos unos minutos y añade la cebolla y el pimiento rojo hasta que pochen.
2. Añade el pimentón y el laurel, saltea unos minutos.
3. Incorpora la salsa de tomate y sofríe 5 minutos.
4. Añade las setas cortadas a la mitad, las zanahorias cortadas en rodajas grandes, las alubias, el tomate seco y el pimiento chorricero.
5. Cubre con agua, tapa la olla exprés y cuando haga presión, deja cocer 25 minutos.



609 567 839



Claricetas.es



claricetas