

Alubias de riñon con *Tagarviñas*, latiguillos de cerdo ibérico y butifarra

RECETA DE PACO BARROSO

Ingredientes

- Alubias de riñón
- Latiguillos de cerdo ibérico
- Tagarviñas (tagarninas de viña ecológica criadas en albariza)
- Butifarra de la Barca de la Florida (exquisita)
- Cebolla, ajos, pimiento rojo, y tomate natural
- Pimentón potaje y comino
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta
- Oloroso CHEF La Carboná

Elaboración

1. En una olla exprés con 3 cucharadas de AOVE, doramos los ajos, estos los retiramos ya que lo que buscamos es que aporte sabor pero no predomine.
2. Una vez retirados los ajos, pochamos la cebolla y el pimiento rojo, a continuación añadimos el pimentón de potaje, el comino, y el tomate natural, que está cortado muy fino, tras unos minutos echamos un buen chorreón de oloroso Chef La Carboná, y dejamos unos minutos para que reduzca el alcohol, esta casa ya huele a gloria.
3. Añadimos a la olla las alubias de riñón, las tagarviñas, cubrimos de agua, añadimos sal al gusto, y cerramos la olla, las tendremos en la olla durante 40 minutos.
4. Posteriormente las voy a dejar a fuego lento durante otros 30 minutos, es decir, cocción en olla exprés mas cocción a fuego lento. Muy importante la dosis de agua para una buena cocción, y que no se queden pastosas.
5. Una vez las alubias en el plato de barro, lo terminamos con 3 rodajitas de butifarra que hemos marcado previamente en una sartén.

Listo y preparado para disfrutarlo

¡¡COMPARTIR ES VIVIR!!

