

Alubias pintas con costilla



INGREDIENTES

- ◆ 300 gr de alubias pintas
- ◆ 1/2 Kg de costilla de cerdo
- ◆ 1 puerro
- ◆ 1 cebolla
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ 3 pimientos del piquillo
- ◆ 1/2 vasito de vino blanco
- ◆ pimentón
- ◆ sal y pimienta negra
- ◆ aceite de oliva
- ◆ agua
- ◆ laurel

PREPARACIÓN

1.- Dejamos las alubias a remojo la víspera.

Empezamos picando la cebolla y el puerro y rehogamos en la cazuela (o en la olla) junto con los dientes de ajo enteros.

2.- Cuando empiece a tomar color la verdura pero sin quemarse añadimos las costillas salpimentadas, y dejamos rehogar unos minutos. Mientras retiramos los dientes de ajo y les machacamos en el mortero.

3.- Añadimos los pimientos del piquillo troceados, el ajo del mortero, el vino blanco, un poco de pimentón y una hoja de laurel, y dejamos uno o dos minutos para que se evapore el alcohol del vino.

4.- Finalmente agregamos las alubias escurridas y cubrimos con agua la cazuela; si utilizamos olla rápida habrá que añadir menos agua. Dejamos cocer hasta que esté blanda la legumbre (en cazuela 1 hora y media aproximadamente).