

Alubias blancas con panceta



INGREDIENTES

- ◆ 400 gr de alubias blancas
- ◆ 200 gr de panceta adobada
- ◆ ½ cebolla
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ Laurel
- ◆ Agua
- ◆ Sal

PREPARACIÓN

1.- Dejamos las alubias a remojo la víspera.

Las escurrimos y ponemos en una cazuela con agua fría (que cubran dos dedos) a fuego suave hasta que empiecen a hervir. Vamos retirando la espuma que aparezca.

2.- Una vez desespumadas las alubias echamos un vaso de agua fría (corta el hervor y concentra el sabor de la alubia) y añadimos la media cebolla, los dientes de ajo machacados y la hoja de laurel.

3.- Cuando vuelva a hervir añadimos la panceta troceada en tacos (si tiene mucho adobo podemos limpiar el exceso).

4.- Mantenemos la cocción, a fuego suave, durante 1 hora y media. Añadimos la sal y dejamos cocer otro cuarto de hora. Probamos por si hay que rectificar de sal o mantener más tiempo. Obviamente si necesita más agua durante la cocción añadimos chorritos pequeños de agua fría. Por último retiramos la cebolla y el laurel y dejamos reposar apartado del fuego diez minutos antes de servir.