

# Alubias Blancas con Setas, Ajo y Panceta



## Ingredientes

**Alubias cocidas en conserva:** 250 grs

**Ajo:** 1 Diente

**Sal y Pimienta:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

**Caldo de carne:** 1 Vaso

**Panceta:** 150 grs

**Setas:** 200 grs

**Tomillo:** c/n

## Preparación de la Receta

- Escurrimos bien las alubias y las aclaramos bien.
- En una sartén con aceite, doramos el **ajo** laminado con las setas y la **panceta** troceada.
- Cuando estén doraditas, incorporar las alubias y el caldo de carne
- Ponemos a punto de sal y pimienta y añadimos una ramita de *romero* y otra de *tomillo*.
- Dejamos cocer a fuego suave durante 10 minutos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/alubias-blancas-con-setas-ajo-y-panceta>