Alubias con Chorizo

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Alubias negras: 1 Kilo
Morcillas: 4 Unidades
Sal: c/n
Tocino: 1 Trozo
Chorizo: 4 Unidades
Piparras: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Poner en remojo las alubias la noche anterior.
- Colocar un *puchero* con las alubias y cubrir con agua (puede ser la del remojo).
- Poner al fuego y cuando empieza a calentarse bajar un poco la intensidad del para que cuezan lentamente y no se revienten
- Si absorben todo el agua añadir más en pequeñas cantidades sin que se pierda el suave hervor.
- Sacudir de tiempo en tiempo el *puchero* para que vaya engordando el caldo y añadir la sal.
- En 3 cazos distintos cocer los chorizos, el *tocino* y las morcillas.
- Servir las alubias y acompañar con unas piparras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alubias-con-chorizo