

# Alubias de tolosa y crema de alubias rojas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Morcilla:** 1 Unidad

**Chorizo:** 1 Unidad

**Pierna de cerdo:** 1 Unidad

**Caldo:** Cantidad necesaria

**Pimiento verde:** 1 Unidad

**Ajo:** 4 Dientes

**Alubias:** 300 g

## Crema de alubias rojas

**Caldo:** Cantidad necesaria

**Alubias cocidas:** 1 Taza

**Jamón crudo:** 2 Fetas

**Hojas de Repollo:** 2 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Pimentón:** 1 cdita.

**Ajo picado:** 1/2 Cantidad necesaria

## Morcilla con manzana

**Sal:** A gusto

**Morcilla:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Manzana verde:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Pele la *cebolla* y corte en cubos grandes junto con el *pimiento*.
- Remoje las alubias durante 24 horas y cuele.
- Corte el chorizo en rodajas.

## Morcilla con manzana

- Corte la *morcilla* por la mitad a lo largo y desligue.

- Corte la *manzana* en cubos de 1cm de lado.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, cocine la *morcilla* junto con la *manzana*, condimente con sal.

## Crema de alubias rojas

- Coloque en un mixer las alubias, agregue caldo y procese hasta obtener una textura de *sopa crema*
- Vierta en una olla, condimente con sal y deje reducir.
- Agregue *pimentón*.
- Retire la nervadura central del *repollo* y corte en cuartos.
- Pique el *jamón*.
- En una olla con abundante agua con sal, hierva el *repollo* durante 2 minutos aproximadamente.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee el *jamón* junto con al *ajo* y agregue el *repollo*.
- Condimente con sal y reserve

## Armado

- Coloque en una olla, las alubias y agregue caldo a nivel.
- Incorpore la *cebolla* junto con el *pimiento* y lleve a fuego alto.
- Agregue la *pierna de cerdo*, el *ajo* y cocine durante 20 minutos.
- Una vez que rompe el primer hervor agregue un chorrito de agua fría
- Repita cada vez que hierva.
- Añada la *morcilla* junto con el chorizo y cocine durante 20 minutos más

## Presentación

- Sirva en un plato el guiso de alubias de tolosa.
- Sirva la *crema* de alubias rojas, agregue el *repollo* salteado en el centro y por encima la *morcilla* con *manzana*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/alubias-de-tolosa-y-crema-de-alubias-rojas>