

Cime di rape con pancetta e fagioli (Grelo con panceta y porotos)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Panceta ahumada: 12 Fetas Porotos cocidos: 2 Tazas

Sal: A gusto Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Grelos: 200 g

Preparación de la Receta

- Descarte los tallos de los *grelos* blanquee en abundante agua salada en ebullición, corte la cocción en agua helada y escurra.
- Arme atados con los grelos y envuelva con la panceta.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los atados de *grelos*.
- Procese los porotos con aceite de oliva hasta obtener una pasta firme.

Presentación

• En la base de una fuente disponga el puré de porotos y encima los atados de *grelos*.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/cime-di-rape-con-pancetta-e-fagioli-grelo-con-panceta-y-porotos