Fagioli al fiasco



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajo: 2 Dientes
Salvia: 4 Hojas
Sal fina: 1 cda.
Aceite De Oliva: 30 cc
Porotos alubia: 600 g
Agua: Cantidad necesaria
Pimienta Negra: A gusto

Varios

Aceite De Oliva: A gusto

Preparación de la Receta

- Remoje los porotos en abundante agua durante 12 horas.
- Pele el *ajo* y machaque.
- Dentro de una damajuana introduzca los porotos remojados, la salvia, la sal, pimienta, el *ajo*, el aceite de oliva y 1 litro de agua.
- Tape el orificio de la damajuana con algodón
- Cocine sobre brasas calientes durante 2 a 3 horas o bien a baño María en el horno.
- Retire los porotos de la damajuana con la ayuda de un *palillo*

Presentación

- Sirva en una fuente y rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fagioli-al-fiasco