

# Pasta con Porotos

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 1 cda

**Caldo De Pollo:** 2 Litros

**Diente de ajo en láminas:** 1 unidad

**Jamón crudo:** 50 Gramos

**Panceta:** 50 Gramos

**Salsa de pomodoro:** 1 Taza

**Zanahoria picada:** 1 unidad

**Alubias blancas remojadas:** 2 Tazas

**Cebolla chica picada:** 1 unidad

**Hojas de Romero:** 1/2 cda

**Orechietti:** 250 Gramos

**Rama de apio picada:** 1 unidad

**Sal y Pimienta:** c/n

## Preparación de la Receta

- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogar el *ajo*, la *panceta* en cubos y el *jamón* crudo picado.
- Incorporar *zanahoria*, *apio*, *cebolla*, *romero* y cocinar por 5 minutos.
- *Condimentar* con sal, pimienta y añadir los porotos.
- Agregar la salsa, cubrir con el caldo, tapar y cocinar 30 a 40 minutos, hasta que los porotos estén tiernos.
- Retirar 1 taza de porotos, procesar y volver a la olla.
- Añadir la pasta y cocinar aproximadamente 8 minutos más hasta que esté cocida.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-con-porotos>