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
Jamòn 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