

Alubia Canela



Fina textura de una alubia extraordinaria.

Morfológicamente:

Tendrá forma arriñonada y alargada, color canela uniforme y el peso de 100 semillas entre 50 y 62 gramos.

Organolépticas:

Una vez cocidas presentarán muy elevada integridad de grano, piel lisa y poco dura, albumen muy blando ligeramente mantecoso, baja granulosidad y medianamente harinoso.

Alubias Canela con Morro y Pata de Cerdo

Ingredientes para 10 personas:

1kg de alubias canela I.G.P.
2 pimientos verdes
1 pimiento rojo
2 hojas de laurel
2 patas de cerdo
200g de morro
3 ajos
sal al gusto



Preparación:

En una cazuela con agua fría echamos las alubias, (puestas en remojo la noche anterior), con el resto de los ingredientes y lo ponemos a cocer a fuego lento. En una sartén ponemos tres cucharadas de aceite de oliva con tres dientes de ajo para sofreírlos. Cuando estén fritos (no quemados), los separamos del fuego y añadimos una cucharada de pimentón. Este sofrito se lo añadimos a las alubias, la sal a gusto y dejamos cocer un poco más. Después de dejarlas reposar unos minutos servimos calientes.