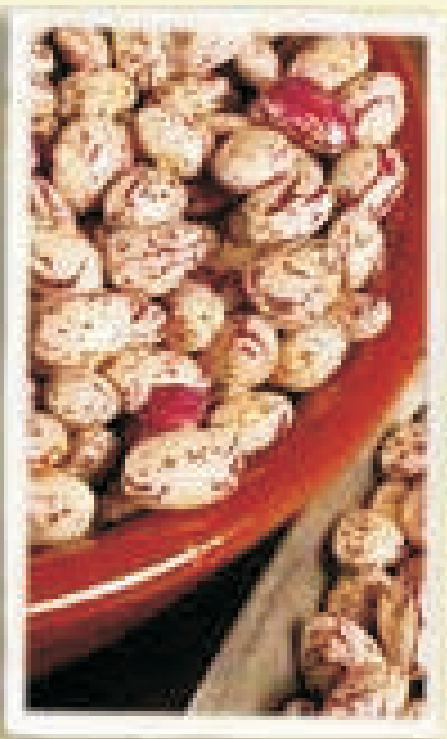


Alubia Pinta



Intenso sabor acompañada de sus mejores productos tradicionales.

Morfológicamente:

Tendrá forma redondeada, color canela con pintas granates y el peso de 100 semillas entre 51 y 67 gramos.

Organolépticas:

Una vez cocidas presentarán integridad de grano media, piel lisa y blanda, albumen muy blando, mantecoso, muy poco granuloso y harinosidad media.

Alubias Pintas Guisadas con Chorizo y Repollo

Ingredientes para 10 personas:

1kg de alubias pintas I.G.P.
2 pimientos verdes
1 pimiento rojo
2 hojas de laurel
3 ó 4 chorizos frescos
¼ de repollo
3 dientes de ajo
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, troceando los pimientos. 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 incorporamos a las alubias, poniéndoles sal al gusto y dejando cocer un poco más. Después de dejarlas reposar unos minutos servimos calientes.