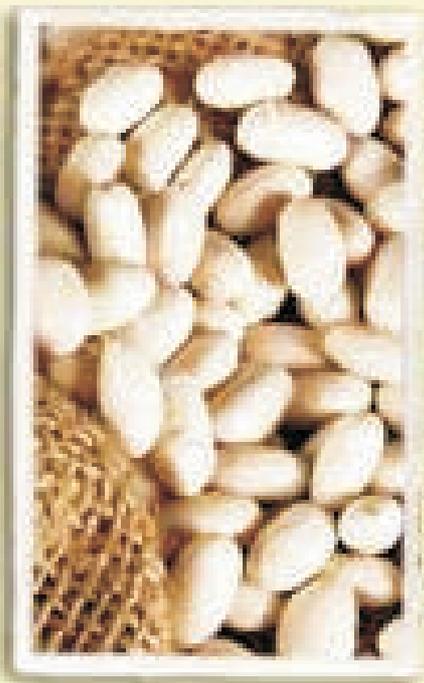


# Alubia Riñón



Suavidad y elegancia.

## **Morfológicamente:**

Tendrá forma de riñón oval, color blanco veteadado y el peso de 100 semillas entre 41 y 57 gramos.

## **Organolépticas:**

Una vez cocidas presentarán media integridad de grano, piel muy lisa y dureza media, albumen blando medianamente mantecoso, muy poco granuloso y medianamente harinoso.

## *Alubias de Riñón Estofadas a la Bañezana*

### **Ingredientes para 10 personas:**

1kg de alubias de riñón I.G.P.  
2 pimientos verdes  
1 pimiento rojo  
2 chorizos frescos  
100g de morro de cerdo  
2 ajos  
1 hoja de laurel  
3 cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharada de pimentón  
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 posteriormente los pimientos. Ponemos a hervir a fuego lento, una vez cocidas, dejamos reposar unos minutos para que la harinosidad de la alubia se mezcle con todos los ingredientes y quede un caldo espeso.