



<https://www.mepillasquisando.com>



POTAJE DE HABICHUELAS BLANCAS CON COL CHINA



Ingredientes:

300 gr. De Alubias blancas.
500 gr. De Col china.
100 gr. De Arroz.
1 Patata.
1 Cebolla.
2 Dientes de Ajo.
2 Hojas de Laurel.
2 Tomates secos (orejones).
Aceite de oliva virgen.
Sal y pimienta.

Elaboración:

El día anterior ponemos las alubias en remojo en abundante agua al menos 12 horas. Pelamos la cebolla y cortamos por la mitad. Pelamos la patata y troceamos. Ponemos en una olla las alubias con agua a ras. Cuando empiece a hervir añadimos un chorro de agua fría para cortar la cocción, Repetir un par de veces más (asustarlas). Ahora echamos a la olla la cebolla, el laurel, la patata, el tomate seco, el ajo y un chorrillo de aceite de oliva. Cuando empiece a hervir, quitamos la espuma que se forma en la superficie. Tapamos y cocemos a fuego medio-bajo (en olla normal) de 2 a 3 horas o hasta que las alubias estén tiernas. Eliminamos el laurel. Incorporamos el arroz y a media cocción del arroz incorporamos la col y salpimentamos.

<https://www.mepillasquisando.com>