



<https://www.mepillasquisando.com>



1067 - ALUBIAS ARROCINAS CON FIDEOS



INGREDIENTES:

- 300 gr. de Alubias arrocinas.
- 3 Dientes de ajo.
- 1 Puerro.
- 1 Cebolla.
- 1 Zanahoria.
- 1 Tomate maduro.
- 3 Patatas.
- 1 Locha de Panceta.
- 1 Loncha de Jamón en taquitos.
- 75 gr. de Fideos gruesos.
- 1 Cucharaditas de Especias, Cúrcuma y Comino.
- 1 Manojito de Perejil.
- 4 Hebras de Azafrán.
- Sal y Aceite de Oliva.

ELABORACIÓN:

En una olla con agua fría ponemos las alubias y las asustamos con agua fría tres veces. Mientras en una sartén pochamos las verduras, la panceta en taquitos y las patatas. Cuando les demos los sustos a las alubias añadimos el sofrito, las especias, el perejil y el azafrán, dejamos cocer unos 15 minutos. Ahora ponemos los fideos y el jamón la dejamos al fuego hasta que se haga.

<https://www.mepillasquisando.com>