



RECETA PARA COCINAR *Alubias rojas, pintas, negras.*



1º - Pochamos la verdura añadiendo un poco de agua y la trituramos.



2º - Abrimos los tiros super. e infer. de la Putxera y mantenemos entre 90 y 110°C.



3º - Tiempo de cocción entre 2 y 4 horas, dependiendo de la alubia

Ingredientes : para 1 Kg. de alubias.

- 5 Litros de agua blanda (con poca concentración de cal), 1 puerro, 2 zanahorias, 1 cebolla roja, 3 dientes de ajo, 2 pimientos chorriceros, tomate triturado, sal, una cucharada sopera de aceite de oliva, chorizo, costilla, tocino, y morcilla.

Elaboración : para cocinar con Olla Ferroviaria-Putxera-Puchera.

- Ponemos la alubia a remojo la noche anterior, (si es nueva no es necesario) encender la olla y añadir el carbón para que vaya cogiendo temperatura, entre 150-200°C. Echar la alubia en la olla, la verdura bien pochada, picada y triturada, (también se puede echar tal cual) y cubrir con agua fría, cuando las alubias empiecen a hervir, asustarlas con agua fría, siempre cubriendo las mismas, en cuanto empiece a hervir de nuevo, ir añadiendo las carnes, excepto la morcilla. Cuando la alubia esté cocinada, sacar la olla del fuego, añadir la morcilla, tapar y dejar reposar al menos 20 minutos.

Consejos prácticos:

- Utilice nuestras pastillas de encendido rápido, (*naturales* y sin olor).
- Durante la cocción levante ligeramente la olla de su ubicación, y realice movimientos circulares para espesar el caldo.
- Antes de incorporar las carnes (excepto morcilla) hervirlas durante 30 minutos en una cazuela con agua, con el fin de reducir las grasas que contienen estos productos.
- Mantenga en todo momento un nivel de agua suficiente que cubra las alubias, para evitar que se rompan...**buen provecho.**

-----ok-----