

ALUBIAS DE RIÑÓN A LA BAÑEZANA

Ingredientes

Tocino de panceta

Chorizo casero

Huesos de jamón

Cebolla

Ajo

Pimiento verde

Pimentón

Harina

Aceite

Sal

Preparación

Poner en agua las alubias la noche anterior. Por la mañana las ponemos a cocer con todos los ingredientes. Cuando estén casi cocidos, hacemos el refrito con cebolla y ajo en aceite no muy caliente, dejamos rehogar bien y agregamos el pimentón y un poco de harina dejando cocer con el caldo de las alubias. Probar de sal.

Por último cortar todos los ingredientes en trozos pequeños y servir.

