

SALTEADO DE BUTIFARRA Y JUDIAS BLANCAS CON AJOS TIERNOS



INGREDIENTES

300 g judías blancas
1 cebolla
1 hoja de laurel
2 cebolletas
1 manojo ajetes tiernos
3 butifarras frescas
2 peras
Perejil
Aceite de oliva
1 cerveza

MODO DE HACERLO

Poner en remojo las judías blancas en agua la noche anterior.

Cocer en agua limpia junto con la cebolla y el laurel, hasta que estén blandas.

Reservar.

Pelar las peras y cortar en cuadrados regulares. Reservar.

Picar las cebolletas y estofar en una cazuela con un poco de aceite de oliva.

Cortar los ajetes en rodajas al bies y añadir a la cazuela. Cocer hasta que estén caramelizados. Incorporar las peras y las butifarras cortadas en trozos. Rehogar unos minutos para dorar y añadir la cerveza. Cocer unos 15 minutos. Rectificar de sal y pimienta.

En una sartén derretir mantequilla con un poco de aceite. Saltear las judías bien escurridas y añadir a la cazuela de butifarra.

Presentar el estofado con el perejil picado y un chorrito de aceite de oliva.

VARIANTES:

Sustituir las alubias por otras legumbres como soja, garbanzos, lentejas. La butifarra se puede sustituir por salchichas blancas, cordero, solomillo o costillas de cerdo.

Añadir otras verduras al guiso como espárragos o guisantes.

Se puede utilizar las legumbres de bote y añadirlas al guiso en el último momento.

CONSERVACIÓN:

Se puede conservar 3-4 días en la nevera y se puede congelar.