

Arroz, col y alubias

Ingredientes

300 g de arroz
200 g de alubias blancas
4 morcillas
100 g de tocino
1 col, 4 tomates y 2 cebollas
Aceite de oliva, sal, pimentón rojo
2 hojas de laurel y ajos, agua

Preparación

Dejar a remojo las alubias la noche anterior. Al siguiente día cocerlas sin sal, con abundante agua y con las hojas de laurel.

Rehogar en una cazuela de barro la col troceada, el sofrito de cebolla, tomate y ajo, el tocino y cubrirlo con abundante agua fría, dejando que se cueza todo lentamente.

Una vez la carne cocida, sacarla y reservar, dejando que continúe la cocción. Añadir el arroz y a los quince minutos las alubias y el azafrán.

Unos cinco minutos antes que esté el arroz cocido, añadir la carne y las morcillas.

Se sirve caldoso.

