

Creador: MarianSouto



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr de alubias de Tolosa
- 1 cebolla pequeña
- 2 dientes de ajo
- 500 gr de costilla desalada
- 1 morcilla

Preparación:

Paso 1

Picar la cebolla y el ajo y dorarlos en la olla express. Dorar también la costilla. Añadir las alubias (previamente puestas en remojo durante aprox. 12h) con el agua del remojo. Hechar media pastilla de avecrem y cocer 20 min. La morcilla se cuece aparte y se incorpora a la hora de servir.