Alubias con Butifarra

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Borrascas **Recetizador:** sigo

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 350g de Alubias Blancas
- 1 Butifarra catalana fresca
- 2 dientes de ajo
- 1 manojo de perejil picado
- 150g de Bacon Ahumado
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Preparación:

Paso 1
Lo primero que tenemos que hacer es, la noche anterior, poner a remojo las judías.

Paso 2
Ponemos a cocer en agua las alubias blancas con sal y aceite.

Paso 3
Cuando tenemos las alubias blancas recién cocidas, las salteamos en una sartén con aceite, ajo, perejil y bacon picadito. Mientras, en otra sartén, hacemos la butifarra a la plancha (la tenemos que pinchar, para que no se abra).

Paso 4
Servimos la butifarra con el salteado. Le ponemos un buen chorrito de aceite de oliva y listo.