



CREMA DE ALUBIAS BLANCAS CON TOSTAS DE MORCILLA

INGREDIENTES/ 4 PERSONAS

300 g judías blancas
1 hoja laurel
1 puerro limpio y troceado
1 zanahoria limpia y troceada
1 cebolla
1 tomate grande
50 ml aceite de oliva
150 g morcilla de cebolla
harina para rebozar
2 cucharadas aceite
sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. Poner las judías en un recipiente amplio cubiertas con agua con sal 12 horas antes de la elaboración de la receta. Escurrir y ponerlas a cocer en una olla amplia cubiertas con agua, sal, la hoja de laurel, el puerro y la zanahoria. Dejar cocer hasta que las judías estén tiernas.
2. Pelar y picar la cebolla y el tomate, estofarlos en una sartén e incorporar a la olla de las judías, dejar cocer un par de minutos. Retirar del fuego, dejar atemperar y triturar, quitar un poco de caldo si fuera necesario para que no quede un puré muy líquido. Comprobar el punto de sazón y reservar.
3. Desmenuzar la morcilla y hacer bolitas, pasarlas por harina y aplastar con las manos hasta que quede una torta fina. Calentar una sartén con 2 cucharadas de aceite e ir friendo las tortas de morcilla por los dos lados. Servir la crema de judías blancas con las tortas de morcilla por encima.

Dificultad: Fácil

Tiempo: Más de 60 minutos

