

CIORBA DE FASOLE CU AFUMĂTURĂ:

PASOS A SEGUIR

13

RECETAS EN RUTA

INGREDIENTES



1-2 personas

6 cucharadas de judías blancas cocidas
150g costillas de cerdo ahumado
150g de bacon ahumado
100g de tocino salado
1 Cebolla
2 hojas de laurel
1 vaso de vino blanco
1 Zanahoria
50g de apio
3 cucharadas de tomate frito
2 cucharadas de harina
Aceite de oliva
Sal y pimienta
Perejil y estragón
2 cucharadas de pimentón ahumado de la vera
Agua



1 Para el sofrito:

En una olla, con un chorro de aceite de oliva, dorar el tocino y el bacon. Añadir ahora las costillas y rehogar 5'. Añadir ahora la cebolla en juliana, la zanahoria en trocitos, el laurel y el apio en trocitos también.

2 Rehogamos:

Rehogar ahora unos 5-10'. Añadimos el pimentón ahumado y la harina. Rehogamos y añadimos el vino blanco, evaporamos, añadimos el tomate frito y ahora el agua hasta cubrir. Dejamos cocinar hasta que las costillas se pongan tiernas.

3 Últimos pasos:

Una vez listas, añadimos las judías, dejamos cocinar 5', incorporamos perejil picado y estrago. Probamos de sal y pimienta negra y listo. Ya tenemos nuestra sopa.

Si queremos hacer esta receta para más personas, simplemente hay que multiplicar las cantidades por el número de comensales.