

EMBUTIDOS

Desde 1930



ACERTA Certificación
CC - CEL - 04/07

RIOS

COCIDO DE ALUBIAS CON MORCILLA

Ingredientes:

- **Morcilla de Burgos "Ríos"**
- **Alubias**
- **Cebolla**
- **Zanahoria**
- **Puerros**
- **Aceite de oliva**
- **Ajo**
- **Sal**
- **Chorizo**
- **Costilla de cerdo**

Preparación:

La noche anterior ponemos las alubias a remojo en agua fría.

Se echan las alubias en una olla, junto con la cebolla cortada en láminas, la zanahoria cortada en lonchas, los puerros limpios y cortados en tiras, sal, un chorro de aceite de oliva y lo cubrimos con agua fría. En una sartén freímos un par de dientes de ajo y lo echamos a la olla. Lo dejamos cocer añadiendo de vez en cuando agua fría (asustar las alubias) para que no se reviente la piel de la alubia, hasta que la alubia este blandita.

En otra olla ponemos a cocer la morcilla, el chorizo y la costilla de cerdo con abundante agua fría.

Cuando el contenido de las dos ollas esté en su punto, la carne se echa sobre el cocido y se deja unos minutos para que se mezclen los sabores.

Servir con unas guindillas verdes y en vinagre

Embutidos L. Rios, S.L.
Pol. Ind. Las Merindades
09550 Villarcayo (Burgos)
Telf.: +34 947131750
Fax.: 947131754
E-mail: rios@embutidosrios.es
Web: www.embutidosrios.es

