



Alubias rojas con jamón y espinacas

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Fácil

FUNCIONES:  Cocción lenta

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 100 mins

TIEMPO TOTAL: 110 mins

ACCESORIOS:   Corte grueso

Ingredientes

Ingredientes 1

400g de alubias rojas secas
1,5L de agua
1 cucharadita de sal
150g de hueso de jamón
150g de panceta salada
1 zanahoria
1 cebolla
3 dientes de ajo
1 hoja de laurel
400g de espinacas frescas

Ingredientes acompañamientos

150g de jamón serrano en taquitos

Apto para:

Celiacos e intolerantes a la lactosa.

Preparación

Antes de empezar

Coloca el accesorio para cocción lenta en el recipiente. Selecciona la función Olla y luego busca el programa cocción lenta utilizando los botones más (+) o menos (-), presiona OK. Coloca el disco de corte grueso en el Direct Prep. Deja en remojo las alubias en un bol con abundante agua durante 8 horas. Pela la zanahoria, la cebolla y los ajos. Lava las espinacas.

Paso 1

Introduce las alubias remojadas y escurridas, el agua, el laurel y la sal de **INGREDIENTES 1** en el recipiente, añade el hueso de jamón y la panceta. Coloca el Direct Prep en la posición 1 y ralla la zanahoria, la cebolla y el ajo dentro del recipiente; retira el Direct Prep y presiona **START**. Enseguida ajusta el tiempo a 1 hora 40 minutos y presiona **OK**. Coloca la tapeta en el orificio de la tapa. Cuando falten 15 minutos, abre la tapa, introduce las espinacas y remueve un poco, vuelve a tapar y presiona el botón **START**. Deja acabar el programa y antes de servir, vuelve a remover.

Desarrollo acompañamientos

Distribuye los taquitos de jamón sobre los platos ya servidos.

Ten en cuenta que hay diferentes clases de alubias rojas, cada una puede tener distintos tiempos de cocción. Puedes interrumpir o alargar el tiempo para adaptarlo al producto.