



## Alubias con calabaza

240 g de alubias

300 g de calabaza

1 zanahoria

1 puerro

1 cebolla dulce pequeña

1 pimiento verde

1 diente de ajo

1 + 1/2 cucharadas de carne de pimiento choricero

1 + 1/2 cucharadas de tomate frito

1 cucharadita de pimentón dulce

2 hojas de laurel

pimienta blanca y sal

aceite de oliva virgen extra

1,250 l aproximadamente de agua o caldo vegetal

1- Lavamos y partimos el puerro, la cebolla dulce, el pimiento verde y el ajo. Los ponemos en una olla con aceite de oliva, salamos y pochamos. Añadimos pimentón controlando el fuego para que no se queme y cocinamos.

2- Incorporamos a la olla el tomate frito y la carne del pimiento choricero. Retiramos del fuego.

3- Agregamos al sofrito un par de vasos de agua (o caldo) y trituramos.

4- Añadimos las alubias, que deben quedar cubiertas por el caldo.

5- Cuando rompa a hervir, ponemos 2 vaso de caldo o agua fría (para evitar que se rompa la piel de las alubias). Salpimentamos e incorporamos el laurel. Dejamos que hierva durante hora y media aproximadamente

6- Pelamos, lavamos y partimos la zanahoria y la calabaza que añadiremos a las alubias cuando estén casi hechas. Cocemos alrededor de 25 minutos más, hasta que las hortalizas estén tiernas.

Dejamos reposar antes de servir.