

Alubias rojas mexicanas

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 25 '
- 45 '
- 4
- 
- 
- 
- 

Comentario nutricional

Se recomienda no abusar de los alimentos picantes, ya que pueden llegar a irritar la mucosa del estómago.

Modo express

1. Ponga las alubias en remojo cubiertas con agua durante 8 horas.
2. Pique la cebolla, el apio, los ajos, la zanahoria y el tocino e introdúzcalos con el aceite en la cubeta. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 10 minutos. Saltee los ingredientes durante 5 minutos removiendo a menudo.
3. Vierta el vino y el tomate picado y deje reducir hasta acabar el programa.
4. Añada la guindilla, el chorizo, el laurel y las alubias.
5. Cubra con el agua y programe el menú Presión a 135º durante 35 minutos.