

Alubias rojas con almejas y vino turbio

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 40 '
- 4

- 
- 
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El color rojizo de las alubias proporciona flavonoides, un pigmento natural con efecto antioxidante.

Modo express

1. Ponga las alubias en remojo cubiertas con agua durante 8 horas. Pique la cebolla, el ajo y el perejil.

2. Programe Freír/Sofreír a 180º durante 15 minutos y ponga el aceite, el ajo y la cebolla a sofreír 5 minutos. Añada el pimentón dulce, remueva y añada el tomate y el laurel. Cocine hasta acabar el programa removiendo a menudo.
3. Introduzca las alubias, el vino y el agua, y sal a su gusto. Ponga las almejas encima y cierre la tapa. Programe Presión a 135º durante 25 minutos.
4. Añada el perejil picado por encima antes de servir.

***Nota para antiguos modelos de Chef Plus Induction:** todos los ingredientes se mantienen igual excepto:

- 2 medidas de agua.