

Alubias con romesco

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 50 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La salsa romesco tiene un alto contenido calórico, por lo que será necesario controlar su consumo.

Modo express

1. Ponga las alubias en remojo cubiertas con agua durante 8 horas. Pele y trocee la cebolla, el apio y la zanahoria.
2. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 10 minutos y ponga 3 cucharas de aceite. Sofría la cebolla, el apio y la zanahoria removiendo a menudo.
3. Añada las alubias, cubra con el agua y programe el menú Presión a 135º durante 20 minutos.

4. Para la salsa romesco, disponga los tomates y los ajos sin pelar en la cubeta y programe el menú Horno a 180° durante 20 minutos. Luego retire la piel de los tomates y pele los ajos. Tritúrelo junto al resto de ingredientes.