

## JORNADA DE ALUBIA BLANCA TRADICIONAL DE CANTABRIA

Cocina en directo. Iván Rodríguez Arrizabalaga. As de Guía, Santoña.

Muriedas, 18 de Febrero de 2020

### RECETA: ALUBIA BLANCA CON ESPINACAS Y LANGOSTINOS

INGREDIENTES (para 11 personas)

1 Kg de alubias

½ pimiento rojo

1 zanahoria

1 puerro

22 langostinos

300 g de espinacas frescas

SALSA AMERICANA

2 cebollas

½ pimiento rojo

2 pimientos choriceros

22 cabezas de langostinos

750 mL agua

50 g arroz

ELABORACIÓN

Pelamos los langostinos.

Con la cabeza y la verdura hacemos una salsa americana.

Añadimos los langostinos y las espinacas al final de la cocción.

Cocinamos las alubias con verduras, trituramos, añadimos la salsa y la guarnición.

## **RECETA: ALUBIA BLANCA CON CARRILLERAS**

INGREDIENTES (para 11 personas)

1 Kg de carrilleras

2 cebollas

1 pimiento verde

2 dientes de ajo

SALSA

1 Kg de alubias

½ pimiento rojo

1 zanahoria

1 puerro

ELABORACIÓN

Cocinamos las alubias con verduras que, al final, trituramos y añadimos al estofado.

Guisamos las carrilleras aparte, pochamos la verdura, doramos la carrillera y cocemos en olla a presión durante 50 minutos.

Pasamos la verdura, enfriamos la carrillera, la cortamos en trozos y la juntamos con las alubias, tanto la salsa como la carne.