

Alubias de Riñon a la Bañezana

Ingredientes:

- Tocino de panceta* *Poner en agua las alubias la noche anterior.*
- Chorizo casero* *Ponerlas a cocer por la mañana con todos los ingredientes.*
- Huesos de jamón* *Cuando estén casi cocidos, hacer un refrito con cebolla y ajo en aceite no muy caliente. Dejar rehogar bien y agregar el pimentón y un poco de harina dejando cocer con el caldo de las alubias.*
- Cebolla* *Ajo*
- Pimiento verde*
- Pimentón*
- Harina*
- Aceite*
- Sal* *Probar de sal.*
- Por último, cortar todos los ingredientes en trozos pequeños y servir.*



