# Alubias blancas con chorizo versión rápida y fácil.




Alubias blancas con chorizo asturiano y panceta ahumada.

Los platos de cocina tradicional son una delicia y en estas épocas de frío un buen plato de cuchara la verdad es que nos templa el cuerpo de una manera…

Esta receta la he querido preparar de forma súper rápida, para los días en que te apetece algo calentito y no tienes mas que 20 minutos para cocinar.

Solo vamos a necesitar tener en casa un bote de judías blancas ya cocidas, las escurriremos y listas para comenzar.

Un bote pequeño da para dos y uno grande  para 4.

Yo os voy a explicar para 2 y ya si queréis para 4 , pues el doble de ingredientes.

**Ingredientes:**

– 1 bote pequeño de judías blancas cocidas.

– 1/4 de cebolla finamente picada.

– 3 dientes de ajo enteros.

– 1 hoja de laurel.

– 6 rodajas de chorizo asturiano.

– 4 cortadas de panceta ahumada ( como en la foto).

– aove.

– pimentón de la Vera ( yo siempre lo utilizo)

– sal.

– un vaso y medio grande de agua.

**Preparación:**

Sofreímos la cebolla y los dientes de ajo, añadimos el chorizo y la panceta y la hoja de laurel, damos unas vueltas e incorporamos el pimentón, removemos para que no se queme y rápidamente  el vaso y medio de agua grande y las judías.

Dejamos unos 10 minutos para que se mezclen los sabores y a comer!!!