



# ALUBIAS CON CALABAZA

## INGREDIENTES (4 raciones)

- 2 botes de grandes alubias cocidas (400g cada uno), enjuagadas y escurridas
- 1 calabaza asada (~500g)
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1L de caldo de carne o de verduras
- 30g de aceite de oliva
- Sal y pimienta

## PREPARACIÓN

1. Pica el ajo y la cebolla finos.
2. En una sartén con un par de cucharadas de aceite, sofríe hasta que la cebolla esté dorada
3. Machaca la calabaza con un tenedor
4. Pon el sofrito en una olla, añade las alubias, la calabaza, sal y pimienta al gusto, y cúbrelas con el caldo.
5. Cuece 10 min a fuego medio