



ALUBIAS ROJAS CON ALCACHOFAS Y SETAS

INGREDIENTES (4 raciones)

- 1L de caldo de verduras
- 200g de verduras para sofrito congeladas
- 800g-1kg de alcachofas congeladas
- 2 latas de setas o champiñones en conserva (200g aprox)
- 800g de alubias rojas en conserva escurridas (2 botes)
- 1 vaso de vino blanco
- 1 cda de pimentón
- Aceite, sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. En una sartén con un chorro de aceite a fuego medio, sofríe las verduras para sofrito unos 10 min, hasta que la cebolla esté pochada.
2. Añade el vino blanco, y cocina 3-4 min para que se evapore el alcohol
3. Añade el pimentón, 1 cda de sal y una pizca de pimienta, y remueve un par de minutos más.
4. Pasa el sofrito a una olla. Añade las alcachofas, las alubias y las setas escurridas. Cubre con el caldo de verduras, y salpimenta al gusto.
5. Cuece a fuego medio 10 min desde que rompa a hervir.