



ALUBIAS ROJAS CON ALCACHOFAS Y SETAS (THERMOMIX)

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. Pon en el vaso las verduras para sofrito y 30g de aceite de oliva. Sofríe 10 min / 120C / Vel 1
2. Añade el vino tinto. Sin poner el cubilete, cocina 4 min / 100C / Vel 1
3. Añade el pimentón, 1 cdta de sal y una pizca de pimienta. Cocina 4 min / 100C / Vel 1
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.