



NOMBRE DEL PLATO
ALUBIAS BLANCOS

INGREDIENTES:
ALUBIA BLANCA, CHORIZO, MORCILLA, BEICÓN, OREJA,
MORRO, PAPADA, SAL, PIMENTÓN, ACEITE DE OLIVA, AGUA.

ELABORACIÓN:
ALUBIAS EN REMOJO EN LA VÍSPERA, 12 HORAS.
METEMOS EN LA BOLSA LAS ALUBIAS ESCURRIDAS, EL
CHORIZO, LA MORCILLA, EL BEICÓN, OREJA, MORRO Y POR
ÚLTIMO UN REFrito CON AJO, PIMENTON Y SAL MÁS UN
POCO DE AGUA. SELAMOS AL 80 % DE VACÍO.

COCCIÓN:
TIEMPO: 3 HORAS **TEMPERATURA:** 99 °C

ENFRIAMIENTO
TIEMPO: 2 HORAS **TEMPERATURA:** 3 °C

REGENERACIÓN: EN HORNO DE VAPOR
TIEMPO: 30 MINUTOS **TEMPERATURA:** 100 °C