



NOMBRE DEL PLATO

ALUBIAS ROJAS

INGREDIENTES:

ALUBIAS ROJAS, CHORIZO, MORCILLA, ACEITE, SAL,
PIMENTÓN, BEICÓN. AGUA

ELABORACIÓN:

ALUBIAS EN REMOJO EN LA VÍSPERA, 12 HORAS.
METEMOS EN LA BOLSA LAS ALUBIAS ESCURRIDAS, EL
CHORIZO, LA MORCILLA, EL BEICÓN Y POR ÚLTIMO UN
REFRITO CON AJO, PIMENTON Y SAL MÁS UN POCO DE AGUA.
SELLAMOS 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