

Cocinero: **Ana Rivas**
 Restaurante: **Rivas (Vega de Tirados, Salamanca)**

Tiempo: **Una hora**
 Categoría: **Primeros**

Coste: **Barato**
 Dificultad: **Baja**

Ingredientes

(Para 4 personas)

Alubias de Salamanca	300 gr
Setas de Castilla y León	150 gr
Pimiento rojo	Media unidad
Laurel	Una hoja
Ajo	Dos dientes
Sal	
Aceite de oliva virgen de la Sierra de Salamanca	100 ml
Jamón ibérico de Guijuelo	120 gr
Vino generoso	100 ml

Elaboración

Para las alubias

Poner en remojo las alubias unas ocho horas. Después, cocerlas a fuego lento con una hoja

de laurel durante una hora aproximadamente.

Para las setas

Limpiarlas y trocearlas.

En una cazuela poner aceite, el pimiento y los ajos troceados; dejar pochar y añadir las setas y el jamón de Guijuelo en taquitos.

Dejar cocer durante 10-15 minutos y con el líquido que sueltan harán su propio jugo. Añadir una pizca de sal.

Montaje del plato

Mezclamos las alubias con el guiso de setas y añadimos un machado de ajos con el vino generoso y se da al conjunto un hervor para homogeneizar el plato.

Después, servir en un plato hondo y ya está listo para poner sobre la mesa.

