



Alubias

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocimiento: 3 horas

Tiempo total: 3 horas 30 minutos

Porciones: 15 personas

¿Les pasa que nada más llueve y quieren un caldo calientito? , estas alubias cumplen y siempre hacen que mi familia se reúna en la mesa. Es otra de mis recetas favoritas y siempre las hago para auto festejar mi cumpleaños, a mi papá le encantaba que se las hiciera, compartíamos el placer culposo de comer varios platos de alubias.

Aunque no parezca esta receta «se hace sola» es decir, no requiere de mucho cuidado ni trabajo, es cuestión de respetar un simple secreto, el hervor largo y a fuego bajo. Me gusta decir que «a hervores lentos... sabores contentos» y este es el claro ejemplo de esto. Entre más hierven los sabores se refinan más, intensifican.

Ingredientes:

- 1 Kilo de alubias grandes
- 1 Kilo de pierna de puerco cortada en trocitos medianos (se dejan los huesos pues al hervir le dan cuerpo al caldo)
- 300 gr Chuleta ahumada en trocitos medianos (dejar el hueso)
- 800 gr Puré de tomate condimentado
- 250 gr Tocino en cuadritos
- 250 gr Jamón (rebanado un poco grueso) en cuadritos
- Sal, Consomé de pollo (usar uno libre de glutamato monosódico, como el Knorr Select)

Procedimiento:

Primero hay que cortar en cubos pequeños y uniformes toda la proteína. La pierna de puerco, la chuleta ahumada, el jamón y el tocino. Hay que enjuagar la pierna bajo el chorro de agua fría.

*** TIP: Cortar carne sin batallar**

Se puede pedir la pierna cortada en la carnicería y si hubiera necesidad luego solo se afina el tamaño. Es mejor que no tirar el hueso, se pone en el caldo y ayuda muchísimo al sabor y a dar espesor.

Se ponen las alubias a hervir en una olla grande con agua y sal. A un kilo de alubias se le agregan 10 litros de agua aproximadamente. Se sube el fuego a lo más alto a que suelte el hervor y así se mantiene tapada durante una hora y media.

A la hora y media se agregan todos los ingredientes al mismo tiempo. El caldo de cocción va a perder temperatura porque todas las proteínas van frías, así que hay que dejar el fuego alto hasta que vuelva a soltar el hervor. Luego bajar a fuego medio y rectificar la sazón a su gusto. Tapar durante una hora y luego ya se destapa para que pueda evaporar el agua más rápido.



Alubias

El secreto de una sopa o caldo con consistencia es la paciencia en el hervor. A fuego medio o bajo se puede dejar hervir por horas y así va consumiendo líquido y tomando cuerpo. Mientras hierve sigue espesando y hay que ir checando al gusto la sazón para ya dejarlo en punto. Este es un platillo con mucho sodio que procede del ahumado de la chuleta, el jamón y el tocino, entonces hay que tener cuidado de no salar.

Del límite de líquido que ven en la foto, después de como 3 horas se redujo como en 5 cm, esto lo pueden ver en las historias destacadas de instagram a detalle, así como también la explicación de cómo hacer el arroz con fideo.

[Instagram @cassarolamia](https://www.instagram.com/cassarolamia)

Comer las alubias con arroz con fideo dentro del plato hondo y pan francés, esto es opcional.

¡BUEN PROVECHO!