



INGREDIENTES:

- 150 gramos de cebolla
- 100 gramos de pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 50 gramos de zanahoria
- 50 gramos de aceite de oliva
- 200 gramos de chorizo en rodajas
- 1 trozo pequeño de tocino (opcional)
- 100 gramos de jamón serrano en taquitos
- 2 botes de judías blancas cocidas y escurridas (800 gramos)
- 500 gramos de caldo de verduras, o carne.
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada de sal.

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso la cebolla, el pimiento, el ajo, la zanahoria y el aceite. y **trocea 4 segundos velocidad 4**

con la espátula baje los restos de verdura de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

2. **Sofríe 8 minutos temperatura varoma, velocidad cuchara.**

3. Incorpore el chorizo, el tocino, el jamón y 3 cucharadas de judías, el caldo el laurel y la sal. Programe **20 minutos temperatura 100 grados velocidad cuchara giro a la izquierda.**

4. Agregue el resto de las judías y programe **3 minutos temperatura 100 grados giro a la izquierda velocidad cuchara.**

Vierta en una

fuelle y sirva inmediatamente.

5. **SUGERENCIA:** Puede utilizar otro tipo de legumbre: judías pintas, garbanzos, etc