

Judías Blancas

Ingredientes:

- JUDIAS BLANCAS PINTAS SECAS (105.5 gr.)
- PIMIENTO ROJO CRUDO (9.8 gr.)
- PIMIENTO VERDE CRUDO (9.8 gr.)
- ZANAHORIA CRUDA (13.16 gr.)
- JAMON SERRANO (9 gr.)
- TOMATE CRUDO (9 gr.)
- HARINA DE TRIGO (6 gr.)
- ACEITE DE OLIVA (4 gr.)
- AJO CRUDO (3 gr.)
- CALDO DE POLLO AVECREM (GALLINA BLANCA) (1 gr.)



Preparación:

Guisado de todos los ingredientes en marmita

Datos de Interés:

Creado por: Nutriplato (info@nutriplato.es)

Categoría: Arroces y legumbres

Tratamiento: HERVIDO

Intensidad: MEDIO

Peso Total: 280 gr.

Comensales: 1

Tags: Judías Guiso

Observaciones: Las judías blancas es un plato que tiene como ingrediente principal las alubias blancas cocidas con otros ingredientes como el caldo de pollo, pimiento verde y rojo, chorizo, jamón, tomate y zanahoria.