

# 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](mailto: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.