

Guiso castellano de alubias y jamón serrano

con pan tostado al romero

Rápido

18



Pimentón ahumado



Pan de chapata



Caldo vegetal



Lonchas de jamón serrano



Romero



Judías blancas

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, agua.



Cocinando: **10 mins**
Listo en: **25 mins**



Aunque en HelloFresh nos gusta explorar sabores internacionales, también sabemos reconocer las maravillas de la gastronomía local y queremos compartirlas contigo. En este caso, te ofrecemos que prepares un guiso castellano de judías blancas y jamón serrano con chapata y pimentón, que te hará recorrer la geografía española de un bocado.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, colador, jarra medidora, cazo grande.

Ingredientes

	2P	4P
Pimentón ahumado 9)	1 sobre	2 sobres
Pan de chapata 13)	2 unidades	4 unidades
Caldo vegetal 10)	1 sobre	2 sobres
Lonchas de jamón serrano*	80 gramos	160 gramos
Romero	½ unidad	1 unidad
Judías blancas 14)	780 gramos	1560 gramos
Ajo	2 unidades	4 unidades
Agua	600 ml	1200 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	496 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3347/800	675/161
Grasas (g)	22,1	4,5
de las cuales saturadas (g)	4,2	0,8
Carbohidratos (g)	101,2	20,4
de los cuales azúcares (g)	2,4	0,5
Proteínas (g)	45,8	9,2
Sal (g)	5,8	1,2

Alérgenos

9) Mostaza **10)** Apio **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



1



Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220 °C. Pela y lamina el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Deshoja y pica la mitad del **romero** (doble para 4p). Corta el **pan chapata** en tiras de 1-2 cm de grosor.

SABÍAS QUE: Tan solo necesitarás un bote para pelar los ajos: mételos dentro y agita fuerte, estarán listos en 20 segundos.

3



Prepara el guiso

En un cazo grande, agrega un chorrito de **aceite** y el **ajo** laminado. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min. Luego, añade el **pimentón ahumado** y remueve bien. Agrega el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y el **caldo vegetal** en polvo y remueve bien. Escurre las **judías blancas** y añádelas al cazo, luego, cocina a fuego medio 5-7 min, hasta que el **guiso** espese. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.

CONSEJO: Puedes añadir más agua si prefieres el guiso menos espeso.

2



Tuesta el pan y el jamón

En un lado de una bandeja de horno con papel de horno, coloca el **pan de chapata** y cúbrelo con el **romero** picado, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Remueve bien. En el otro lado de la bandeja, agrega las **lonchas de jamón serrano**. Hornea a media altura durante 8-9 min, hasta que el **pan** y el **jamón** estén tostados. Da la vuelta a mitad de cocción.

4



Emplata y disfruta

Sirve el **guiso castellano de alubias** en platos hondos y agrega encima el **jamón serrano** crujiente troceado. Sirve las **tostadas de chapata al romero** a un lado para acompañar el **guiso**.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

