

## Alubias con Pluma Joselito



1. En una olla exprés marcamos la mitad de la Pluma Joselito. La otra mitad la reservamos para el final.
2. Una vez dorada, añadimos las verduras bien cortadas y bajamos el fuego para que se pochén bien.
3. Pasado este tiempo, añadimos el pimentón dulce mezclándolo con el conjunto y añadimos el tomate, que previamente habremos rallado.
4. Cocinamos el conjunto 5 minutos más e incorporamos las alubias. Cubrimos con agua y cerramos la olla exprés.
5. Subimos el fuego y, cuando comience a girar la válvula por la presión, bajamos el fuego a la mitad. Desde que comience a girar la válvula cocinamos durante 35-40 minutos.
6. Para terminar, marcamos la mitad de la Pluma Joselito que habíamos reservado, la trinchamos y la disponemos sobre las alubias.

### PARA 2 PERSONAS

PLUMA JOSELITO	1 UD
ALUBIAS EN SECO	200 G
TOMATE	1 UD
PUERRO	1 UD
PIMIENTO VERDE	1 UD
CEBOLLA	½ UD
1 CUCHARADITA DE PIMENTÓN DULCE	-