

# Alubias de Tolosa, con morcilla de cebolla de cerdo, berza y piparras de Ibarra.

---

## Preparación

---

Para las alubias En una olla grande ponemos las alubias, la cabeza de ajo, la cebolla en cortada en brunoise y el aceite de oliva. Para la morcilla En una olla pequeña ponemos la morcilla en agua con sal y aceite. La cocemos a fuego suave. Para la costilla de cerdo En una olla pequeña ponemos la costilla con agua, sal y aceite. La cocemos a fuego suave. Para la berza En una olla pequeña ponemos agua hirviendo y escaldamos la berza. Para las piparras Ponemos las piparras en un bol y añadimos aceite y sal en escamas.

## Ingredientes

---

Ingredientes para 4 personas:

1 kg de alubias de Tolosa  
1 cabeza de ajos  
1 cebolla  
100 ml de aceite de oliva  
500 gr de morcilla  
200 gr de costilla de cerdo  
200 gr de berza  
1 botes de piparras de Ibarra  
c/s de sal en escamas

## Utensilios

---

Ollas  
Sartenes  
Bandejas  
Boles  
Espumadera  
Cuchillos  
Tabla de corte

## Instructor destacado

---



Iñaki Gorrotxagui

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

El Corte Inglés  
**SUPERMERCAD**