



Alubias en salsa verde

Ingredientes

- 1 tarro de alubias blancas (de 400 g escurridos)
- 2 dientes de ajo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 4 cucharadas de perejil fresco picado muy fino
- 50 ml vino blanco 200 ml de caldo de verdura
- sal.

Preparación

Poner el aceite a calentar en una cazuela, añadir el ajo picado fino y remover para que no se queme .

Añadir el perejil picado muy fino sin dejar de remover .

Añadir el vino blanco y dejar que hierva 2 minutos para que pierda el alcohol .

Añadir el caldo y las alubias escurridas .

Dejar cocer durante 10 minutos, mover la cazuela de vez en cuando para que ligue la salsa .

Servir calientes .