

Alubias mexicanas



Ingredientes:

- 500 g de alubias pintas o borlotti secas
- 1 ramita de menta fresca
- 1 ramita de tomillo fresco
- 1 ramita de perejil
- 1 cebolla troceada
- sal
- tiras finas de cebolleta, para adornar
- tortillas de harina de trigo

Preparación:

Limpie las alubias de cualquier piedrecilla o impureza que puedan tener. Cúbralas con agua fría y déjelas en remojo la víspera. Si quiere ahorrar tiempo, hiérvalas 5 minutos y déjelas reposar, tapadas, unas 2 horas.

Escorra las alubias, échelas en una cazuela y cúbralas con agua, añadiendo la menta, el tomillo y el perejil. Lleve el agua a ebullición, baje la temperatura y déjelas cocer a fuego muy lento unas 2 horas, hasta que estén tiernas. La mejor forma de comprobar si están cocidas es probándolas, pasadas 1 $\frac{3}{4}$ horas de cocción.

Añada la cebolla y siga cociendo el contenido de la cazuela hasta que las alubias y la cebolla estén tiernas.

Para servir las alubias como guarnición, sálelas y sívalas acompañadas de tortillas de harina de trigo o de maíz calientes, adornadas con tiras de cebolleta.