



Guiso castellano de alubias y jamón serrano con tostadas de chapata al romero

Fácil y rápido

Cocinando: 10 min • Listo en: 25 min

14



Pimentón ahumado



Pan de chapata



Caldo vegetal



Lonchas de jamón serrano



Romero



Cebollino



Judías blancas

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

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, colador, olla grande.

Ingredientes

	2P	4P
Pimentón ahumado	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
Cebollino*	½ unidad	1 unidad
Judías blancas 14)	340 gramos	680 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	329 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2541/ 607	773/ 185
Grasas (g)	7,5	2,3
de las cuales saturadas (g)	2,1	0,6
Carbohidratos (g)	73,4	22,3
de los cuales azúcares (g)	1,8	0,6
Proteínas (g)	33,4	10,2
Sal (g)	4,9	1,5

Alérgenos

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

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.



1



Prepara las tostadas

Precalienta el horno a 220°C. Pela y corta el **ajo** (ver cantidad en ingredientes) a láminas. Corta el **jamón serrano** en tiras de 1 cm. Corta la mitad del **pan de chapata** en tiras largas de 1-2 cm de grosor. Pon las **tiras de chapata** en una bandeja de horno con papel de horno y espolvorea la mitad del **romero** deshojado (doble para 4p), **sal**, **pimienta** y **aceite**. Mezcla y tuesta en el estante superior del horno durante 5-6 min, hasta que estén doradas.

3



Prepara el guiso

Agrega la mitad de los **dados de chapata** a la olla junto al **pimentón ahumado** y cocina 1 min. Añade el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y el **caldo vegetal** en polvo. Remueve bien para que todos los ingredientes se integren. Escurre las **judías blancas** con ayuda de un colador y añádelas a la olla. Cocina todo junto durante 5-7 min. Añade los **dados de chapata** restantes sobre el **guiso**. **Salpimenta** el **guiso** a tu gusto.

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

2



Saltea el ajo y el jamón

En una olla grande, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 2-3 min o hasta que se dore. Añade el **jamón serrano** y cocina 1 min. Corta el **pan de chapata** restante en dados de 2 cm.

4



Emplata y disfruta

Pica la mita del **cebollino** (doble para 4p). Emplata el **guiso castellano** en platos hondos y espolvorea **cebollino** picado al gusto. Sirve las **tostadas de chapata** al **romero** como acompañamiento.

¡Que aproveche!