

## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 600 gr de Alubia de Beceite
- 4 Alcachofas
- 2 Rabanos
- Trufa negra de Teruel
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de pimentón picante
- Ajo y sal
- Tomate
- Aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.



## Alubias de Beceite con trufa negra y alcachofa.



4Pax

Es conveniente dejar las alubias en remojo el día de antes, en la mañana siguiente cambiar el agua y cocer con una cebolla, un puerro y una cabeza de ajos con piel y sal, a fuego medio durante unas horas, la cocción depende de las aguas y del fuego, es conveniente ir probando para ver el punto deseado. En los minutos finales introduciremos las alcachofas, limpias y peladas, partidas en 4 para que cuezan con las alubias.

Hacemos un sofrito con el AOVE, la cebolla y el ajo molido, cuando la cebolla ha sacado su caldo le añadimos el pimentón, tomate rallado y el laurel.

Emplatamos colocando la base del sofrito y sobre ella las alubias, rallamos la tuber melanosporum al gusto, colocamos los rabanitos finamente cortados y finalmente una chorradita de AOVE