



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Caparron Pinto

€5.60

El caparrón pinto o caparrón a secas, es como se conoce a una variedad de alubia roja de semilla más corta y redondeada de lo habitual. Es habitual en la región de La Rioja y algunas comarcas limítrofes, siendo uno de los platos más importantes de su gastronomía. En su preparación no deben faltar los sacramentos.

RECETA

Ingredientes para cuatro personas:

- ½ Kilo de caparrones pintos
- Cebolla
- 1 Zanahoria, 1 puerro
- 1 Pata, costilla adobada u oreja de cerdo
- 4 Trozos de chorizo riojano (picante al gusto)

Se ponen en remojo los caparrones la noche anterior y al día siguiente se escurren, se colocan en un puchero cubiertos de agua, con la zanahoria el puerro, chorizo y los sacramentos.

Se cuecen a fuego lento aproximadamente una hora. Aparte en una sartén con aceite se coloca la cebolla cortada finamente y cuando este dorada se echa una cucharadita de pimentón y se incorpora todo al puchero dejando cuajar el caldo.

Sugerencia: Este plato debe ir acompañado de unas buenas guindillas escabechadas.

Vinos Sugeridos: Viña Pomal Crianza Centenario 2012, Marques de Terán Crianza 2010

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.

Por favor, regístrate para escribir una valoración.