



## CARNE DE CERDO CON JUDÍAS BLANCAS

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de cerdo troceado
- 40 g de aceite de oliva
- 300 g de cebolla
- 1 hoja de laurel
- 250 ml de vino blanco
- 240 g de judías blancas cocidas
- sal
- pimienta

### LA PREPARACIÓN

- Prepara un sofrito con la cebolla y riega con el vino blanco. Deja hervir. Añade la carne, el laurel y cocina hasta que esté tierna. Agrega unos minutos antes de terminar la cocción las judías blancas y sirve todo junto.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 13.2 g	Grasas 21.8 g
Kcal 445	Proteínas 37.9 g