

# SOPA DE ALUBIAS Y LACÓN



## INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS:

- 1 bote grande de alubias cocidas
- 1 cebolla
- 100 gr de espinacas frescas
- 200 gr de lacón
- 1 litro de caldo de verduras
- Aceite de oliva VE, sal y pimienta.

## ELABORACIÓN

Picamos la cebolla y la ponemos a dorar en una cazuela con aceite de oliva. Cuando esté ya blanda, salpimentamos y añadimos las espinacas y las salteamos hasta que hayan reducido su tamaño.

Incorporamos el caldo de verduras y cuando empiece a hervir, añadimos las alubias bien lavadas y escurridas y el lacón cortado en trozos de bocado. Dejamos todo junto al fuego unos 5 minutos.

Probamos y rectificamos la sazón si fuera necesario. Servimos caliente.