

Butifarra con alubias

INGREDIENTES

4 butifarras de payés (800 g)
400 g de alubias cocidas
3 ajos tiernos (15 g)
Aceite y sal

PREPARACIÓN

Salteamos la butifarra en una sartén con un poco de aceite.

A continuación, en una paella con un poco de aceite salteamos las alubias cocidas con los ajos tiernos laminados.

Cuando esté todo dorado, añadimos sal y removemos bien. Para terminar, emplatamos la butifarra y ponemos el salteado de alubias al lado.

CÁLCULO HECHO CON LA CALCULADORA DE
WWW.ELVALORDELOSALIMENTOS.ORG



Huella de carbono *

3,86 kg CO₂



Equivale a 1,62 litros de gasolina



Huella hídrica

292,35 litros



Equivale a 3,29 duchas



Ocupación de tierra

22,7 m²



Precio aproximado

6,97 €



* Se consideran las emisiones generadas por la producción de los alimentos frescos antes de ser cocinados y consumidos, desde la producción hasta que el alimento fresco llega al punto de venta o procesamiento.