

**VEGETARIAN STEWED KIDNEY BEANS,
BUTTERNUT SQUASH, KALE AND MUSHROOMS
(PLATO VEGETARIANA CON FRIJOLE
ARRIÑONADOS, CALABAZA, KALE Y SETAS.)**

INGREDIENTES

- 280 grs de calabaza
- Aceite de oliva extra virgen, según sea necesario
- 140 onzas de Champiñones mixtos, en rodajas
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharada de albahaca, finamente picada
- 145 ml de vino blanco o jerez
- 340 grs de frijoles de arriñonados claros, cocidos y escurridos
- 2 tazas de kale, cortada en tiras
- 1 cucharada de chipotle en adobo, picado
- 1 taza de crema espesa
- Sal, según sea necesario
- Pimienta negra molida, según sea necesario



INSTRUCCIONES

- Cortar la calabaza por la mitad, raspar las semillas, pelar y cortar en cubos de 1 cm.
- Calentar de 2 a 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen en una gran sartén antiadherente. Agreguen la calabaza a la sartén y doren uniformemente todos los lados. Añadan sal y pimienta y dejen que la calabaza se cocine de 5 a 6 minutos, o hasta que esté tierna.
- Añade los champiñones cortados en rodajas, el ajo y la albahaca, y saltéalos durante unos 2 minutos. Añada los frijoles escurridos, el kale y los chipotles picados, revolviendo para mezclar los sabores.
- Desglasar la sartén con el vino blanco, raspando los trozos dorados del fondo de la sartén para añadir sabor.
- Añade la crema a la sartén y cocina de 2 a 3 minutos más, o hasta que los ingredientes estén bien cocidos. Sazonar al gusto con sal y pimienta y servir.