

Judiones de la granja con oreja y pie de cerdo

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0	
1	Carne de cerdo — 1 Pie, 1 Oreja
	Perejil
	Ajos
100 gr	Tomate — picado
200 ml	Aceite oliva
1 cucharada/s	Harina repostería
1 cucharada/s	Pimentón (Paprika)
1	Cebollas
50 gr	Judías verdes
1	Pimiento morrón
100 gr	Chorizos
100 gr	Jamón serrano
500 gr	Judiones
	Laurel

ELABORACIÓN

Cocer los judiones, remojados 12 horas, con la oreja, pie, jamón y chorizo, en trozos. Cuando esté cocido, + un refrito con el aceite + cebolla + pimiento morrón + ajo + perejil picado + laurel + harina + pimentón y tomate picado. Volcar sobre las judías. Sazonar. Cocer lentamente 30 min. Dejar reposar media hora antes de servir. Mejor al día siguiente.