

Judiones de la granja con oreja y pie de cerdo

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

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.