



<https://www.mepillasguisando.com>



PUCHERO DE HINOJOS ALPUJARREÑO



INGREDIENTES

- 350 gr. de Judías Blancas.
- 1 Manojos de Hinojos.
- 3 Patatas medianas.
- 1 Rabo de marrano.
- 2 Trozos de Tocino.
- 2 Costillas saladas.
- 1 Hueso de espinazo.
- 1 Puñado de arroz.

ELABORACIÓN:

Ponemos en la olla las judías con agua fría (asustándolas 3 veces, siempre agua fría). Añadimos el rabo, tocino, costillas y el hueso. Lavamos los hinojos restregándolos con sal, se trocean o pican y se cuecen con las patatas (a cachos) y el arroz cuando les falte poco a las judías. Para que estén en su punto ideal, el caldo tiene que estar espeso y blanquito (si es necesario machacamos un trozo de patata y judías). Es aconsejable que la olla no sea tipo "expres" la cocción se hará a fuego lento. De un día para otro están mucho mejor (no las patatas, que añadiremos al día siguiente) Se come como el cocido andaluz. Por un lado las judías y por otro la "pringá"

<https://www.mepillasguisando.com>