



<https://www.mepillasquisando.com>



JUDIONES ESTOFADOS



INGREDIENTES:

- 1/2 kg de Judiones.
- 100 gr. de Jamón serrano en taquitos.
- 2 Trozos de Chorizo.
- 1 Zanahoria.
- 1 Cebolla.
- 2 Tomates maduros.
- 3 Dientes de Ajo.
- 1 Cucharadita de Pimentón.
- 1 Hoja de Laurel.
- Sal y Aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Ponemos en remojo los judiones la noche anterior. Ponemos en una olla los judiones con agua y el resto de ingredientes, menos la sal que la pondremos al final. Ponemos a cocer y asustando el guiso con un poco de agua por tres veces. Cocemos hasta que estén tiernos. Sacamos las verduras y los pasamos por la batidora con algo del caldo de la cocción. Lo volvemos a poner en la olla. Movemos la olla de vez en cuando para que se espese la salsa.

<https://www.mepillasquisando.com>