



<https://www.mepillasquisando.com>



RAPE CON JUDIONES



INGREDIENTES:

200 gr. de Judiones.
8 Rodajas de Rape.
1 Cebolla.
1 Zanahoria.
1 Puerro.
3 Dientes de Ajo.
1 Tomate maduro.
2 Hojas de Laurel
Sal, Perejil y Pimentón.
Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Ponemos los judiones en agua la noche anterior. Limpiamos y cortamos los vegetales, reservamos. Ponemos a cocer los judiones con dos dientes de ajo, el laurel y aceite. Cubrimos con agua, cuando hierva añadimos un poco de agua fría tres veces (asustarlas) cocemos a fuego lento una hora y media. Lavamos y secamos el rape, lo doramos en una sartén con un poco de aceite, un minuto por cada lado. Hacemos un sofrito con las verduras, una vez hecho lo añadimos a los judiones ya bien cocidos junto con el rape. Ponemos un poco de pimentón y dejamos cocer todo junto unos cinco minutos. Si queremos el caldo más espeso, podemos añadir una cucharadita de harina de maíz (maicena) en liquido frio o triturar 3 ó 4 judiones.

<https://www.mepillasquisando.com>