



<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>