



<https://www.mepillasquisando.com>



EMPEDRAILLO



INGREDIENTES:

- 350 gr. de Judías blancas.
- 1 Patata mediana.
- 4 Trozos de Chorizo o Longaniza.
- 1 Pimiento rojo seco.
- 2 Tomates secos.
- 1 Hoja de laurel.
- 4 Puñados de Arroz.
- Unas ramitas de Azafrán.
- ½ Cucharadita de Colorante.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Ponemos las judías en una olla con agua fría, Encendemos el fuego y cuando empiece a hervir, las asustamos con un poco de agua fría. Este proceso lo repetimos tres veces (esto hace que no se desprenda la piel y a la vez que se cuezan mejor) Ahora añadimos el resto de ingredientes, menos el arroz y las patatas. Poco antes que estén tiernas las judías, añadimos el arroz y las patatas. Sacamos el pimiento seco y le extraemos la pulpa, la machacamos y agregamos de nuevo al guiso. El chorizo lo ponemos al gusto, yo lo suelo poner en rodajas o en taquitos. Sacamos el laurel, dejamos reposar unos 5 minutos y servimos. Yo lo dejo un día para otro, pero sin las patatas, que se las agrego al día siguiente.

<https://www.mepillasquisando.com>