



<https://www.mepillasquisando.com>



BOLICHES DE EMBÚN



INGREDIENTES:

- 1/2 kg. de Judías (boliches).
- 1 Rabo de Cerdo.
- 1 Chorizo pequeño.
- 1 Oreja de Cerdo.
- 1 Huevo.
- 1 Cebolla.
- 3 Ramitas de Perejil.
- 3 Dientes de Ajo.
- Sal y Aceite.

ELABORACIÓN:

La noche anterior se pondrán las judías en remojo. Se escurren y se colocan en una cazuela junto con la oreja y el rabo (bien limpios y lavados), y el chorizo. Se cubren con agua y, cuando empiecen a hervir, se añaden la cebolla, el perejil, los dientes de ajo y un chorreón de aceite. Se dejan cocer las judías hasta que estén tiernas (se puede hacer en olla a presión para acortar el tiempo de cocción). Aparte, se cuece el huevo, se saca la yema, que se machaca y se mezcla con un poco de caldo de cocción. Se añade a la cazuela y se sirve bien caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>