



<https://www.mepillasquisando.com>



1118 - JUDÍAS CON OREJA DE CERDO



INGREDIENTES:

300 gr. de Judías blancas.
3 Dientes de Ajo.
150 gr. de Oreja de Cerdo.
100 gr. de Chorizo.
1 Cebolla.
Sal

ELABORACIÓN:

Ponemos las judías en una olla cubiertas de agua fría, colocamos en el fuego y, cuando rompen a hervir, se tira el agua, se les vuelve a cubrir de agua fría y se agrega la oreja de cerdo bien limpia, dejando que cuezan lentamente a fuego suave. Al cabo de 20 minutos, se añade la cebolla picada, los dientes de ajo y el chorizo en trozos. Se deja cocer todo despacio, probándolo para rectificar de sal, hasta que las judías estén blanditas y el caldo quede espeso.

<https://www.mepillasquisando.com>