

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 250 g de alubias pintas
- 100 g de panceta
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 3 granos de pimienta
- 2 clavos
- 300 g de berza
- 1 cucharadita de pimentón
- Aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

**Poner en remojo las judías la noche anterior. Poner a cocer en una cazuela con agua fría las judías, el tocino, media cebolla picada, un diente ajo, la pimienta y los clavos. Dejar que cueza lentamente hasta que estén tiernas añadiendo agua fría según vaya evaporando para romper el hervor. Lavar, cortar en juliana fina y cocer la berza aparte. Mientras se termina de cocer la verdura sofreír el ajo laminado. Escurrir la berza, verter encima el sofrito de ajo y reservar caliente. Pelar y picar el resto de la cebolla. Pochar en un fondo de aceite con el pimentón. Agregar a las judías, salpimentar y dar un pequeño hervor. Apartar del fuego y dejar reposar. Servir las judías con la berza.**