JUDIONES CON OREJA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

ME QUEDO PARA CHUPARSE LOS DEDOS.

Ingredientes para 4 personas :

- 300 gr de judiones
- 1 patata grande
- 2 zanahorias
- 2 pimientos verdes
- 1 Oreja
- Pizca de curry
- Pizca de pimienta blanca
- Pizca de pimienta negra
- Ajo en polvo
- Perejil picado
- 1 Starlux
- 1/2 Cebolla
- Tomate frito

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se ponen a remojo el día anterior, cuando las vayamos a hacer las que estén flotando se tiran y se echan las demás en la cazuela con el agua del remojo. Se pela y se corta la patata, se echa en la cazuela. Se pelan las 2 zanahorias se parte una en rodajitas pequeñas y la otra a la mitad, se echan en la cazuela. se limpian los pimientos verdes se le quita la parte de arriba y se parten a la mitad, se echan en la cazuela. Si hemos comprado la oreja entera se corta en cachos y se echa en la cazuela. Se echa el starlux, el curry, la pimienta blanca, la pimienta negra, el ajo en polvo y el perejil. Se remueve todo bien se echa más agua si hace falta y se echa el tomate frito para darle color, la cantidad que se quiera. Mientras se hace corta la cebolla en trozos pequeños y la echo en el vaso de la batidora. Cuando la zanahoria que hemos metido en 2 partes este

echa la echamos en el vaso de la batidora con algunos trozos de patata y caldo, lo trituramos todo muy bien y lo echamos en la cazuela y se deja que se vaya haciendo a fuego medio. Si hiciera falta echarle sal se le echa eso al gusto. Cuando estuvo echo yo aparte un poco para mi, porque los demás querían chorizo y morcilla. Así que cuando hube apartado para mi eche en la cazuela una morcilla en trozos gordos y chorizos pequeños que se hicieron en 5 minutos.