Judías blancas con oreja y otras cosejas

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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Dolors García

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- *Medio paquete de judías blancas*
- *una cebolla mediana*
- *un puerro (opcional)*
- *2 zanahorias,*
- *dos dientes de ajo,*
- *un trozo de tocino, una oreja de cerdo, un trozo de chorizo, un hueso de jamón y otros,*
- *morcilla,*
- *sal*
- *una pastilla de caldo concentrado*

Preparación:

Paso 1

SE PONEN EN REMOJO LA NOCHE ANTERIOR. *Tras doce horas las escurres y en una olla les vuelves a echar agua hasta cubrirlas, 1 cm. Y les echas una cebolla mediana, un puerro (opcional) y un par de zanahorias peladas enteras y un par de ajos enteros. Cuando empieza a hervir cortar el hervor con un poco de agua fría (para asustarlas). Esto hay que hacerlo un par de veces o tres. Un trozo de tocino, una oreja de cerdo (aquí está el quite, sin oreja no hay judías, buen trozo de chorizo, un hueso de jamón, y cualquier otro trozo de carne que tú creas que puede darle gusto, como por ejemplo un hueso de ternera o lo que te parezca. Echa un poco de sal y de avecrem según tu gusto. No mucho, porque algunos de estos ingredientes ya son bastante salados. Cuando ha pasado más o menos 30 minutos desde que vuelve a hervir todo otra vez, echa un trozo grande de morcilla. Se tiene todo en total una hora aunque a mí hoy me ha costado hacerlo una hora y media (debe depender de la dureza de la judía) Bueno, ya ves que hay mil formas de hacer esta receta. Lo bueno es que seas tú quien juegue e improvise y repita!*