judias andarinas.

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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
si se te olvido poner judias en remojo,se pueden utilizar judias de bote,solo hay que labarlas antes

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500g de judias blancas en remojo desde el dia anterior
- 4 manitas de cerdo abiertas por la mitad (si son pequeñas 6)
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla grande
- gisantes
- 1 chorizo
- 1/2 morcilla
- 1 ó 2 dientes de ajo
- 1 tomate pequeño
- un vaso de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- una gindilla
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- taquitos de jamón curado
- Azafrán o colorante

Preparación:

Paso 1

ponemos en una cazuela grande las judias,las manitassal,pimientay el laurel y dejamos que hierva almenos 2 horas hasta que las manitas y las judias esten tiernas.mientras en una sarten hacemos un sofrito con la cebolla ,la gindilla,los ajos y el pimiento muy picaditos.una vez cocidas las manitas le quitamos los huesos y trocamos en dados no muy pequeños,quitamos casi toda el agua de la cazuela y añadimos las manitas ,el colorante,el sofrito y el vino y ponemos al fuego hasta que espese un poco entonces añadimos el chorizo y la morcilla en ruedas y los tacos de jamon dejamos unos minutos y listo.