

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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 manitas, el pimiento y el laurel y dejamos que hierva al menos 2 horas hasta que las manitas y las judias estén tiernas. Mientras en una sartén 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 jamón dejamos unos minutos y listo.

