

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Tere



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

### Descripción:

ESTA HECHA EN LA CHEF PLUS, PERO LA PODEMOS HACER DE LA MISMA MANERA DE FORMA TRADICIONAL.

### Ingredientes para 4 personas :

- MEDIO KILO de JUDÍAS
- 4 CHORIZO
- 4 MORCILLA
- 4 LACÓN
- 4 AJOS
- 1 CUCHARADITA DE POSTRE de HARINA
- 1 CUCHARADITA DE POSTRE de PIMENTÓN, DULCE O PICANTE

### Preparación:

#### Paso 1

En la víspera, ponemos las judías en remojo junto con lacón. En la cubeta de la olla, ponemos las judía, el chorizo y la morcilla, programamos la olla 13 minutos en menú presión. Mientras, picamos los ajos en láminas, los freímos en una sartén con el aceite, añadimos la harina y el pimentón, los tenemos unos segundos y los vertemos en la olla junto con la morcilla, programamos la olla en menú presión un minutos más, lo ponemos a punto de sal y servimos caliente.