

Judiones estofados



Provincia

Segovia

Ingredientes

(para 4 personas)

- 300 gr de judiones de la Granja.
- 1 oreja de cerdo.
- 1/2 pata de cerdo.
- 50 gr de tocino.
- 1 trozo pequeño de hueso de jamón.
- 50 gr de costilla de cerdo.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- 1/4 de pimiento verde picado.
- 1/4 de pimiento rojo picado
- 1/2 cebolla picada.
- 2 dientes de ajo picado.
- 1 hoja de laurel.
- 1 cucharada pequeña de pimentón dulce.
- Sal.

Elaboración

El día anterior disponer los judiones a remojo en agua fría. Al día siguiente escurrirlos y ponerlos en una cazuela con agua y todas las carnes enteras sin trocear. Añadir el laurel y cocer todo a fuego lento unas 2 horas aproximadamente (hasta que estén tiernas).

En una sartén calentar el aceite y freír el ajo. Una vez casi dorado añadir la cebolla y los pimientos rehogándolo a fuego lento hasta que esté hecho. Añadir el pimentón, rehogar y echar la mezcla a la cazuela de los judiones ya cocidos. Hervir unos minutos. Servir en platos soperos.