Haricots cuits à l'étouffée

Provincia

Segovia

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 300 g de haricots de La Granja.
- 1 oreille de porc.
- 1/2 cuisse de porc.
- 50 g de lard.
- 1 petit morceau d'os de jambon.
- 50 g de côtelettes de porc.
- 4 cuillerées d'huile d'olive.
- 1/4 poivron vert haché.
- 1/4 poivron rouge haché
- 1/2 oignon haché.
- 2 gousses d'ail hachées.
- 1 feuille de laurier.
- 1 cuillère à café de paprika doux.
- Sel.

Préparation

La veille, mettez les haricots à tremper en eau froide. Le lendemain, égouttez-les et mettez-les dans une casserole avec eau et toutes les viandes sans couper en morceaux. Ajoutez la feuille de laurier et laissez mijoter environ 2 heures (jusqu'à ce qu'ils soient tendres).

Dans une poêle, faites chauffer l'huile et faites frire l'ail. Une fois qu'il soit presque doré, ajoutez l'oignon et les poivrons et faites revenir à petit feu jusqu'à ce qu'il soit fait. Ajoutez le paprika, faites revenir et versez le mélange dans la casserole des haricots déjà cuits. Faites bouillir quelques minutes. Dressez dans une assiette creuse.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo