

## Olla podrida



### Provincia

---

Burgos

### Ingredientes

---

(para 4 personas)

- 300 gr de alubias pintas.
- 1 pie de cerdo.
- 50 gr de tocino.
- 1 chorizo.
- 1 morcilla de Burgos (pequeña).
- Agua, pimentón y sal.

Para el relleno:

- 2 huevos.
- 1/4 cucharada de perejil picado.
- 1 diente de ajo picado.
- Pan rallado.
- Aceite de oliva y sal.

### Elaboración

---

Poner en agua fría las alubias a remojo la noche anterior. Cambiar el agua y hervirlas junto al pie de cerdo, el tocino y el chorizo. Cocerlas unas 2 horas a fuego lento (hasta que estén tiernas). Una vez cocidas añadir el pimentón. Cortar la morcilla en rodajas, rebozarlas en harina, freírlas en un poco de aceite e incorporarlas a las alubias.

Para la elaboración del relleno, batir los huevos y añadir el perejil, el ajo y el pan rallado. Hacer una masa ligera y freírla como si fuera una tortilla. Cortarla en trozos.

Para terminar, añadir los trozos de relleno a las alubias y cocerlo todo a fuego lento unos 10 minutos.