

Olla podrida



Provincia

Burgos

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 300 g de haricots rouges.
- 1 pied de porc.
- 50 g de bacon.
- 1 chorizo.
- 1 boudin de Burgos (petit).
- Eau, paprika et sel.

Pour la garniture :

- 2 œufs.
- 1/4 cuillère de persil haché.
- 1 gousse d'ail hachée.
- Chapelure.
- Huile d'olive et sel.

Préparation

Mettez à tremper les haricots en eau froide la nuit précédente. Changez l'eau et faites-les cuire avec le pied de porc, le bacon et le chorizo. Faites-les cuire à petit feu 2 heures (jusqu'à ce qu'ils sont tendres). Une fois cuits, ajoutez le paprika. Coupez la morcilla (boudin) en tranches, enrobez-les de farine et faites-les frire dans un peu d'huile et ajoutez-les aux haricots.

Pour la préparation de la garniture, battez les œufs et ajoutez le persil, l'ail et la chapelure. Faites une pâte légère et faites-la frire comme s'il s'agissait d'une omelette. Coupez-la en morceaux.

Pour finir, ajoutez les morceaux de garniture aux haricots et faites cuire tout en laissant mijoter environ 10 minutes.