



Recetas de Cocina

Judías Pintas con Matanza y Espinacas

Ingredientes: 4 personas

375 gr. de judías pintas.
150 gr. de beicon en tiras o taquitos.
150 gr. de jamón serrano en taquitos.
75 gr. de tocino.
Un chorizo.
Una morcilla de cebolla.
120 gr. de cebolla.
1 tomate mediano.
1 puerro.
1 pimiento verde.
2 dientes de ajo.
100 gr. de espinacas (frescas o congeladas).
Aceite de oliva, sal y pimienta blanca.

Preparación:

Se ponen las judías pintas en remojo la noche anterior, cambiándoles dos o tres veces el agua. Lavar bien en agua el tomate, pimiento verde y puerro. Ecurrir las judías pintas y colocarlas en una olla grande un poco de aceite de oliva, el chorizo, jamón, beicon, el tomate y pimiento pinchados, el puerro (todas las verduras enteras). salpimentar. Ponerlas a cocer a fuego suave. Pelar y picar el ajo y la cebolla. Si son frescas lavar las espinacas y ponerlas a cocer en una cazuela con abundante agua. Agregarlas un poco de sal. Una vez cocidas escurrirlas. En una sartén agregar aceite de oliva y sofreír el ajo picado junto con las espinacas durante 5 minutos a fuego medio. Transcurrido este tiempo ponerlas en un plato y reservar. A media cocción agregar la morcilla a la olla con las judías. Y dejar cocer. Cuando estén casi listas, retirar el tomate, pimiento, y puerro de la olla. En una sartén poner un poco de aceite y sofreír la cebolla picada. Una vez lista agregar junto con las otras verduras y triturarlos. Agregar esta mezcla a la olla con las judías y dejar cocer 15 minutos más. Retirar de la olla el chorizo, morcilla y tocino, cortándolos en trozos y colocándolos en un plato para que cada uno coja lo que quiera. En otro plato poner las espinacas, con el mismo fin. Poner en una fuente honda las judías y servir.

Autor: