



JUDÍAS BLANCAS

INGREDIENTES:

- Alubias o Judías Blancas.
- Chorizo.
- Tocino
- Pimiento rojo o verde. Cebolla.
- Aceite de oliva. Sal.

INDICACIONES:

- La noche anterior lavamos las alubias y las tenemos en remojo, es decir dentro del agua, en un bol. NOTA: Tienen que estar en remojo, con agua fría una noche entera. Al otro día, las pasamos por debajo del grifo con agua fría.
- Preparamos una olla exprés, o normal.
- Cortamos el chorizo, en trozos ni muy pequeños, ni muy grandes. Partimos también el tocino en trozos ni muy grandes, ni muy pequeños. Partimos los pimientos en trozos un poco grandes. Partimos también las cebollas, en trozos no muy grandes.
- Encendemos el fuego o la vitrocerámica. En la olla exprés, echamos un chorro de aceite de oliva suave y el chorizo, tocino, cebolla y pimientos y lo rehogamos un poco. NOTA: Todos estos trozos no los freímos, solo los rehogamos un poco. Si queremos, cuando terminemos del rehogado. Le podemos echar un poquito de pimentón dulce, como la punta de un cuchillo.
- Por otro lado echamos una buena cantidad de agua fría y a continuación ponemos, las legumbres, es decir las alubias o judías blancas. Lo dejamos a fuego medio, hasta que se nos hagan. NOTA: En la olla exprés se requiere menos tiempo, para cocinar las cosas que hagamos. En la olla normal, se necesita el doble de tiempo que la exprés.