Habichuelas con oreja de cerdo

Nombre de la receta

Habichuelas con oreja de cerdo

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

4

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Judías blancas con oreja de cerdo y chorizo

Ingredientes

- 400 gramos de habichuelas
- 1 Oreja de cerdo
- 8 rodajas de chorizo fresco
- 1 cebolla mediana
- 1/2 puerro
- 4 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 1/2 pimiento verde

- 1/2 pimiento rojo
- 3 clavos de olor
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal
- 1 cucharadita de pimentón dulce

Pasos

1 En primer lugar ponemos las habichuelas en una olla rápida con agua a hervir. Cuando hayan soltado la espuma, las escurrimos en un escurreverduras y las enfriamos. Volvemos a colocar las habichuelas en la olla y añadimos la oreja hecha trozos, el medio puerro, la zanahoria troceada grande y los tres clavos. Cerramos la olla y las cocemos durante 15 minutos a partir de que comience a silbar.

2 Mientras preparamos los ingredientes del sofrito. Picamos finamente la cebolla y el ajo y los pimientos en trozos grandes.

3 En una sartén ponemos el aceite a calentar y cuando coja temperatura añadimos la cebolla, el ajo, el pimiento y los trozos de chorizo y hacemos un sofrito con ello. Cuando veamos la cebollita pochada, espolvoreamos la cucharadita de pimentón y removemos unos segundos.

4 Cuando han pasado los 15 minutos de cocción de las habichuelas, abrimos la olla, sacamos el puerro y la zanahoria y añadimos el sofrito anterior. Salamos al gusto y dejamos cocer a fuego mínimo durante unos 20 o 25 minutos para que las habichuelas cojan el gusto del sofrito. Probamos y cuando esté el caldo a nuestro gusto, apartamos y ya tenemos listas nuestras ricas habichuelas.

Observaciones o consejos

Si se desea el caldo de las habichuelas espeso, se pueden machacar unas pocas de las habichuelas cocidas para que engorden el caldo. En este caso no hace falta pues, las habichuelas son blanditas y la oreja suelta la gelatina para que el caldo coja una buena consistencia. Los trozos de pimiento van grandes en el sofrito para sacarlos después y que no aparezcan en los platos. A quien le guste encontrarlos en su plato, se pica el pimiento menudito.

Autor

Matilde Linares