

## Habichuelas con chorizo y rabito de cerdo

**Nombre de la receta**

Habichuelas con chorizo y rabito de cerdo

**Tiempo**

45 Minutos

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

6

**Alérgenos**

La receta no contiene alérgenos

**Descripción**

Habichuelas tradicionales con chorizo y rabo de cerdo en olla rápida.

**Lugar originario de la receta**

Los Pedroches

**Ingredientes**

- 500 gramos de habichuelas blancas
- 1 cebolla mediana
- 1 cabeza de ajo pequeña
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 3 clavos de olor
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva

- 12 trocitos chorizo rojo y blanco
- 1 rabo de cerdo
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de sal al gusto
- 1 cebolleta
- 1 pastilla de caldo (opcional)

## Pasos

**1** Ponemos las habichuelas en remojo mínimo unas 12 horas antes de cocinarlas. Cuando las vayamos a cocinar, las echamos en la olla rápida escurridas. Cubrimos de agua y ponemos a hervir. Cuando hieran apartar del fuego, las echamos en un escurridor y las lavamos bien con agua fría, al igual que la olla.

**2** Volvemos a echar las habichuelas en la olla junto todos los ingredientes en crudo, a excepción de la cebolleta. Cubrimos de agua, tapamos y ponemos al fuego. Cuando la olla empiece a silbar, cocemos de 20 a 25 minutos a fuego medio.



**3** Esperamos a poder abrir la olla y sacamos la cabeza de ajo y la desechamos. En un colador grande, sacamos la cebolla y el pimiento, y con la mano de un mortero o la base de un cazo, estrujamos bien para que suelte el jugo en el potaje.



**4** En una sartén pequeña, ponemos el aceite y sofreímos la cebolleta picadita con un diente de ajo picado fino. Cuando esté pochado, lo añadiremos a la olla. Lo tenemos cocinando destapado durante unos 5 minutos a fuego medio para que no se rompan las habichuelas.



**5** Ya las tenemos listas para servir y comer calentitas.



## Observaciones o consejos

Se puede sustituir el rabo por una oreja de cerdo hecha trozos. Se suelen acompañar los platos de

legumbres con aceitunas aliñadas caseras o berenjenas en vinagre. En nuestra tierra, a esto se le llama "engañar".

**Autor**

Matilde Linares