

# JUDIONES



## Receta a nuestro estilo

POR PILAR MARTIN MORALES

Ingredientes para 4 personas

- 500 gr de judiones
- Una Oreja de cerdo
- Un Pie de cerdo
- 100 grs. de Jamón serrano
- Un Chorizo
- Un trocito de Morro de cerdo
- Un Huevo cocido
- Un poco de cebolla
- Un pimiento
- Un Diente de ajo
- Una hoja de Laurel
- Una cucharadita de Pimentón
- Un poco de sal

### MODO DE HACERLO

Se pone en remojo la noche anterior a guisarlas, se tira el agua, se lavan y se ponen a cocer con agua fría, el pimiento, el ajo, la cebolla, el laurel y cuando rompen a cocer se añade un vaso de agua fría (para asustarlas) y se incorpora la sal con el jamón y el chorizo.

La oreja, el morro, el pie se abran cocido antes, la gelatina y el caldo que queda se añade a los judiones cuando falte agua. Después para espesar el caldo se aplastan dos judías después de cocidas, con el huevo cocido se adornan.

A comer y buen provecho.