

# JUDIONES CON ROSELLONA Y PIMIENTOS AHUMADOS

## Ingredientes

- 500 gr de judiones <http://www.judionesdonluciano.chuchilandia.com/>
- 400gr de rose Llona
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla mediana
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 200gr de rose Llona
- 4 pimientos ahumados sin la semilla
- Una patata gordita
- Aceite de oliva al gusto



## Preparación

Ponemos los judiones en remojo un día antes de cocinarlos .Es importante que pongáis el triple de agua para que estén siempre cubiertas y no se rompa la piel. Antes de comenzar a preparar los judiones debemos escurrirlos bien. Vertimos los judiones en una olla y cubriéndolos con agua de forma que el agua sobre pase tres dedos el nivel de los judiones. Ponemos a calentar la olla al fuego medio-alto y cuando el agua empiece a hervir añadimos el puerro, la cebolla entera pelada, las zanahorias troceadas, los pimientos ahumados y los dientes de ajo sin pelar. Bajamos el fuego para que los judiones hiervan despacio, no a borbotones, y no se rompa la piel. Es muy importante que vallamos desespumando el caldo, para eliminar las impurezas. Cuando el agua este suficiente limpia, añadimos un chorro de aceite de oliva. Llegados a este punto, tenemos que ``asustar `` a los judiones. Añadimos un chorro de agua fría y dejamos que sigan cociendo a fuego lento durante dos horas. Mientras se cuecen los judiones debemos preparar la rose Llona ponemos a calentar agua en una cazuela, cuando comience a hervir, ponemos la rose Llona en un colador encima del agua y dejamos que se vallan abriendo un poco, abrimos cuidadosamente y sacamos la rose Llona. Reservamos el agua que suelten y algunas de las rose Llona pasadas las dos horas de cocción, a partamos del guiso la cebolla, las zanahorias los ajos el puerro y los pimientos. Añadimos unas cucharadas de caldo de la cocción y batimos las verduras hasta hacer un puré. Vertimos el puré en la olla, añadimos la sal al gusto y la patata a trocitos y dejamos cocer durante treinta minutos más para que el caldo quede bien ligado. Es importante que echemos la sal en ese momento y no al principio, porque si no es posible que la piel de los judiones se rompa. Por último, cuando el guiso esté listo, colamos con un colador el agua de la rose Llona y la añadimos al guiso. Cuando vallamos a emplatar servimos los judiones y distribuimos la rose Llona por encima.