

# Judiones de la granja al frasco

## Ingredientes

½ kilo de judiones de la granja de [alimentaciondeandres.com](http://alimentaciondeandres.com)\*  
1 cucharada de harina blanca  
85 gramos de panceta cortada en dados pequeños  
¼ taza de aceite de oliva virgen extra  
2 dientes de ajo enteros y pelados  
4 tomates frescos pelados, cortados por la mitad y sin semillas  
10 hojas de albahaca fresca  
Sal y pimienta negra



## Preparación

Deja los judiones en remojo toda la noche en agua fría con la harina. (Pon primero la harina en el recipiente y luego bátela poco a poco para evitar los grumos). Escúrrelas bien y enjuégalas.

Vierte las judías en uno o varios tarros con suficiente agua fría para **cubrir los judiones hasta 2,5 cm** por encima. Añada la panceta, el aceite de oliva, los dientes de ajo enteros, los tomates y la albahaca. Sazónalo todo con sal y pimienta, remuévelo bien y coloca el tarro en una olla grande con agua fría.

Cúbrelolo todo holgadamente con papel de aluminio, ponga la olla a fuego medio y deja hervir durante 3 horas y media.

**No añadas líquido al tarro durante la cocción.** Si necesitas agregar agua a la olla, que sea agua hirviendo, no agua fría.

Cuando las judías estén cocidas, retirar el tarro/s de la olla, llévalo a la mesa y sírvelo.

Para conservar los judiones y recalentarlos al día siguiente (quedan muy buenos), en caliente, pon la tapa a los tarros y déjalos enfriar boca abajo. El tarro debe estar sobre un paño de algodón o similar (transpirable) doblado en cuatro.

Mételo al frigorífico boca abajo y tendrás judiones para unas cuantas semanas como recién salidos de la olla. Puedes comerlos en ensalada fría acompañados de ventrisca y pimienta roja o como un plato de cuchara. También puedes reemplazar la panceta por el chorizo o por tocino, al gusto.

Publicada por el portal gastronomico Muchogusto.net 04-08-2006.

\* [alimentaciondeandres.com](http://alimentaciondeandres.com) ahora es [chuchilandia.com](http://chuchilandia.com)