

Petite recette

Judiones de La Granja

👤 6-8 ⌚ 180 minutos 🏠 Fácil ☆☆☆☆

🛒 Ingredientes

- ➔ 1 kg de judiones de La Granja
- ➔ 2 orejas de cerdo
- ➔ 2 morcillas
- ➔ 2 chorizos de Cantimpalos
- ➔ 1 cebolla grande
- ➔ 1 cucharada de sal
- ➔ 2 hojas de laurel
- ➔ 5 dientes de ajo
- ➔ 100 ml de aceite de oliva
- ➔ 1 ramillete de perejil
- ➔ 1 cucharada de harina

👩‍🍳 Manos a la masa

Este plato regional es muy sencillo de preparar, solo hay que tener en cuenta dos tiempos: de remojo y de cocción. La noche anterior a su preparación hay que ponerlas en remojo con agua fría para posteriormente ser escurridas y puestas de nuevo con agua fría al fuego.

Añadimos dos hojas de laurel y ponemos a hervir. Añadimos un vaso de agua fría y dejamos que hierva. A continuación incorporamos el chorizo, oreja y morcilla. Tapamos y dejamos cocer a fuego lento durante tres horas aproximadamente, hasta que esté tierno el judión. Si utilizamos olla express son suficientes 35 minutos.

Por otro lado picamos la cebolla muy fina y freímos lentamente hasta que esté transparente y blanda. Mientras se sofríe la cebolla majamos en un mortero los ajos, el perejil, un poco de sal y reservamos. Añadimos a la cebolla frita la harina y pimentón removiendo la cazuela agitando las asas, sin utilizar utensilios de cocina.

En un vaso alto mezclamos la cebolla y el majado junto con cinco judiones y un cucharón de agua de su cocción. Trituramos con ayuda de una batidora e incorporamos a los judiones. Dejamos cocer veinte minutos a fuego lento y rectificamos de sal.

Para servir, retiramos de la olla la oreja, chorizo, morcilla y tocino. Troceamos en pedazos similares e incorporamos de nuevo a cada plato de judiones.

💬 Notas

Es un plato de cuchara que mejora su sabor con el reposo.

Descongela en perfecto estado si se congela una vez frío y en envase hermético.

El punto perfecto del judión es cuando está tierno y entero. En el paladar debe confundirse la piel del judión con su carne.

Este plato cuyo ingrediente estrella es el judión es tierno, sabroso, calórico y muy agradecido en días de frío y nieve.

