

# Judias blancas

## Ingredientes (Para 4 personas)

600 grs. de judías blancas.  
1 oreja de cerdo.  
150 grs. de chorizo.  
1 cebolla.  
2 dientes de ajo.  
1 huevo cocido.  
1 cuch. de pimentón picante.  
Unas guindillas en vinagre.  
Una pizca de tomillo.



## Elaboración

Pon las judías a remojo la víspera.

A la hora de prepararlas, escúrrelas, ponlas en una cazuela y cúbreles con agua fría.

Agrega la oreja de cerdo, bien limpia y troceada.

Añade el chorizo, pon a punto de sal y deja cocer, a fuego lento, durante una hora o hora y media.

Si lo haces en olla a presión, tardará entre 15-20 minutos.

Cuando esté todo bien cocido, espolvorea con tomillo.

Aparte, en una sartén con aceite, prepara un refrito con la cebolla y el ajo bien picaditos.

Retira del fuego, incorpora el pimentón y rehoga.

Agrega el huevo picado y revuelve.

Echa este refrito sobre el cocido y mezcla bien. Listo para servir.

Puedes acompañar este plato con las guindillas aliñadas con sal gorda y un chorrito de aceite de oliva.