

Receta de la Olla

Ingredientes

250 grs. Alubias blancas.

1Kg. de Patatas.

Cardo blanco.

Acelgas

Un trocito de mano de cerdo.

Un trozo de oreja de cerdo.

Un hueso de corbet.

Un trozo de garreta de cordero.

Una morcilla.

Medio vaso de arroz.

Azafrán.

Sal.

Aceite de oliva.

Proceso:

Se pone a remojo la noche anterior con agua fría 250 grs. de alubias blancas.

Se limpian las verduras y se trocean.

Se ponen a cocer las alubias, cuando empieza a evaporar el agua, se le añade más cantidad pero siempre fría, durante media hora aproximadamente. En este punto se le añade la verdura, diez minutos después añadimos la patata cortada a dados, la carne y añadimos la sal y el aceite crudo.

Dejamos hervir hasta que esté cocido y le añadimos el azafrán y el arroz.

Esperamos que el arroz alcance su punto de cocción y..... buen provecho.

Nota:

El día siguiente esta todavía mas buena. ;-)