

Olla de cerdo

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes:

- Pencas
- Carne de cerdo: Huesos de espinazo, rabo, y oreja.
- Habichuelas
- Patatas
- Azafran
- Sal
- Arroz
- Morcillas

/ Preparación

Pasos a seguir

- La noche anterior a la elaboración ponemos las habichuelas a remojo.
- Al día siguiente, se ponen las habichuelas y todas las carnes del cerdo, menos las morcillas, en agua fría en una olla grande, con sal y pimienta al gusto y se añaden las pencas y el azafrán. Se mezcla todo bien, se lleva a ebullición y se deja cocer a fuego lento 90 minutos.
- Se añaden las patatas peladas y enteras (o en trozos grandes), el arroz y dejamos cocer otros 20 minutos.
- En los últimos cinco minutos añadimos las morcillas y cuando termine la cocción, lo dejamos reposar todo bien tapado.