

**Libreta:** Legumbres  
**Creado:** 25/03/2018 14:19  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/alubias-pintas-con-chorizo.html>

---

## Alubias pintas con chorizo

### INGREDIENTES

600 gr. de judías pintas  
1 oreja de cerdo limpia  
150 gr. de chorizo  
1 pimiento verde  
1 tomate maduro  
1 cabeza de ajos  
1 trozo de codillo de jamón  
1 cebolla  
Harina  
Pimentón dulce  
1 taza de salsa de tomate  
Aceite de oliva  
Sal

### PREPARACIÓN

La noche anterior, se ponen en remojo las judías pintas con agua y sal.

Se ponen a cocer las judías pintas en una olla con agua fría, junto con la oreja cortada en trozos, el chorizo, el codillo, el pimiento verde, el tomate cortado en cuadraditos, y el ajo.

Se sofríe la cebolla en una sartén con un poco de aceite y cuando esté dorada, se agrega una cucharada de harina y otra de pimentón dulce, removiendo ligeramente para que no se peguen.

Una vez ligado, se añade la salsa de tomate.

Se incorpora a la olla el sofrito, justo antes de que las judías terminen de cocer unos treinta minutos más o menos, luego se deja cocer otros diez minutos para que el sofrito de sabor al guiso