

Judías arrocinas con alcachofas y costillas.

Ingredientes para cuatro personas

500 gr. de judía arrocina, 300 gr. de panceta salada, seis alcachofas grandes, 300 gr. de costillas de cerdo adobadas, una cebolla grande, un trozo pequeño de pan, 100 ml. de aceite de oliva virgen extra, diez hebras de azafrán, una cabeza de ajos, sal.

Cómo hacer judías arrocinas con alcachofas y costillas

Ponemos las [judías](#) a remojo en agua durante al menos ocho horas. Pasado ese tiempo retiramos el agua de remojo y cubrimos las judías con agua. Ponemos a fuego vivo y dejamos que suelten espuma. Quitamos la espuma (espumamos) con un cazo y añadimos la cabeza de ajos cortada en dos, la cebolla pelada y entera, las costillas y la panceta en un trozo.

Calentamos el aceite en una sartén con un trozo de pan del día anterior. Cuando el pan tome color lo retiramos, y cuando el aceite esté frío lo añadimos a la cazuela. Desleímos el [azafrán](#) en un mortero con un poco del **caldo de cocción** y

lo agregamos a la olla. Bajamos el fuego y cocemos con la cazuela tapada.



Preparamos un recipiente con agua y harina disuelta para sumergir las alcachofas y evitar que se oxiden. Quitamos las hojas de fuera a las [alcachofas](#), torneamos los tallos, cortamos las puntas y las partimos en cuatro cuartos. Vamos dejándolas en el agua hasta que estén todas preparadas, las escurrimos y añadimos al guiso. **Asustamos tres veces las judías durante la cocción**, es decir, cortamos la cocción con un chorrito de agua fría. El tiempo de elaboración depende de factores como la calidad de la judía y el fuego aplicado, pero viene a durar entre dos y tres horas. Se recomienda hacerlas con un poco de antelación para dejar al menos dos horas de reposo antes de servir. Troceamos la panceta y servimos.

Degustación

Este guiso de **judías arrocinas con alcachofas y costillas** ofrece un contraste de sabor sutil e interesante. La misteriosa dulzura de las alcachofas se une a la textura fundente que toman tras la larga cocción junto a la legumbre.

EL CORRALÓN
GRANERIA TRADICIONAL

<https://www.facebook.com/graneriaelcorralon/?ref=hl>

www.graneriaelcorralon.es

e-mail : graneriaelcorralon@gmail.com

Teléfonos 951 29 55 32

639 11 02 47