

Puchero de judías pinesas con oreja y chorizo

La judía pinesa de Malagón es una legumbre autóctona de la zona, muy apreciada por su pequeño tamaño, forma arriñonada y textura mantecosa y suave al paladar. Una característica importante es que, a diferencia de otras judías, no necesita remojo previo antes de la cocción y se cuece con relativa rapidez sin deshacerse.

Ingredientes

(para 4 personas):

400 gr de judía pinesa de Malagón

250 gr de oreja de cerdo ibérico (limpia y troceada)

100 gr de panceta (tocino) en trozos

1 chorizo manchego, en rodajas

1 cebolla morada (o blanca)

2 zanahorias, peladas y en rodajas

2 puerros (solo la parte blanca, limpios)

1 cabeza de ajos entera, con piel

2 hojas de laurel

Hebras de Azafrán de La Mancha

Aceite de oliva virgen extra

Sal al gusto

Agua

Instrucciones

1. Cocer las judías y la carne: En una olla grande, pon las judías pinesas (sin remojar), la oreja de cerdo troceada, la panceta y el chorizo. Cubre generosamente con agua fría.
2. Añadir las verduras y condimentos: Incorpora la cebolla entera pelada, las zanahorias en rodajas, los puerros, la cabeza de ajos entera y las hojas de laurel.
3. Cocción lenta: Lleva a ebullición y, una vez hierva, reduce el fuego al mínimo. Tapa la olla y deja cocer a fuego lento durante aproximadamente 2 horas o hasta que las judías estén tiernas (el tiempo exacto puede variar, pero suelen ser rápidas de cocer).
4. Azafrán y sazón: Unos 20 minutos antes de finalizar la cocción, añade las hebras de azafrán (previamente tostadas ligeramente en una sartén seca). Sazona con sal al gusto.
5. Reposo y servicio: Una vez cocinadas, deja reposar el puchero unos minutos antes de servirlo caliente, para que los sabores se asienten.

Receta elaborada por
Sebastián Arema,
de Arema Frutas y Verduras (puestos 10 y 11
del Mercado de Abastos de Ciudad Real)

