



## Judías pintas con arroz

**Para 4 personas:** ■ 1 tacita de arroz ■ 1/2 kg. de judías pintas ■ 100 gr. de falda de ternera limpia ■ 100 gr. de chorizo para guisar ■ 1 cebolla ■ 2 dientes de ajo ■ Pimentón ■ Sal

**Preparación:** La noche antes de preparar este plato, pon las judías pintas en remojo en agua con una pizca de sal. Cuando las vayas a cocinar, escúrrelas y ponlas en una cazuela, échales abundante agua y cuécelas durante 15 minutos. Después, escurre las judías y échalas de nuevo en la misma cazuela. Pica el chorizo en rodajas, más o menos de un dedo de grosor, y corta la carne en trozos no muy grandes. Pela los ajos y pícalos en rodajas. Pela la cebolla y córtala en juliana. Echa el chorizo,

los trozos de carne, los ajos y la cebolla en la cazuela junto con las judías y cúbrelo con abundante agua. Ponlo a fuego medio y deja cocer hasta que las judías y la carne estén casi tiernas. Después, sazónalo con sal. Echa el arroz en la cazuela y deja cocer unos 20 minutos más, hasta comprobar que el arroz está en su punto. Poco antes de terminar de hacerse, prueba el punto de sal y rectifica a tu gusto. Por último, incorpora una cucharadita de pimentón al guiso un par de minutos antes de retirarlo del fuego.

### **Receta con truco**

*Este plato tan apetecible cuando el frío aprieta, queda mucho más rico si se cocina en puchero o cazuela de barro. En ese caso, debes añadir un poco más de agua al guiso. Ten en cuenta también que los tiempos de cocción se alargan.*