

Olla de tocino fresco

Ingredientes

- 200 grs. de arroz de Calasparra.
- 100 grs. de alubia blanca seca.
- 2 espinazos de cerdo.
- 4 morcillas.
- 100 grs. de tocino magro fresco.
- Un trozo de codillo de cerdo.
- 1 apio pequeño.
- 2 hojas de cardo.
- 3 patatas medianas.
- Agua, sal y azafrán.

Preparación

La noche anterior ponemos las alubias en remojo.

Al día siguiente se cuecen las alubias, toda la carne, la verdura y las patatas troceadas durante 30 minutos, en olla a presión, poniendo unos 2'5 litros de agua. Después se le añade el arroz, la sal y el azafrán, y se deja cocer durante otros 20 minutos más con la olla abierta.

