

# Judías de Santa Pau con Butifarra y Panceta Curada

*Ca la Meiga*



## Necesitamos....

- 500 gr. Judías de Santa Pau.
- 4 Butifarras (500 gr.)
- 4 Cortes de Panceta Curada (250 gr.)
- 3 dientes de Ajo.
- 1 Zanahoria.
- 1 Puerro Pequeño.
- 2 Hojas de Laurel.
- Pimienta Negra Molida.
- Aceite de Oliva.
- Perejil.
- Sal.

## Paso 1

Lo primero de todo es poner en remojo desde la noche anterior las Judías de Santa Pau. Al día siguiente escurrimos las Judías. Colocamos en una olla, cubrimos con abundante agua, añadimos la Zanahoria pelada y partida en dos, el Puerro limpio y también partido y el Laurel. Agregamos un poco de Sal a gusto y cocemos a fuego medio aproximadamente una hora o si lo preferís 20 minutos en olla rápida. Cuando estén en su punto, escurrimos y reservamos.

## Paso 2

Mientras picamos el Ajo y el Perejil y reservamos aparte. Cortamos la Panceta en cuadraditos y salteamos en una sartén con un chorrito de Aceite de Oliva. Retiramos la piel de las Butifarras, desmenuzamos y salteamos también.

## Paso 3

Cuando estén bien salteadas, añadimos a la sartén las Judías reservadas y rehogamos hasta que cojan color. Incorporamos el Ajo y el Perejil picados anteriormente. Salpimentar a gusto. Damos unas vueltas para mezclar los sabores y lista para servir.

## Paso 4

Es una receta tradicional, rica, fácil y rápida. Hecha con una variedad deliciosa de Judías cultivadas en la localidad de Santa Pau situada en la comarca de la Garrotxa en Girona. Son de tamaño pequeño en forma de riñón, de color blanco y piel muy fina. Son unas perlas de sabor muy agradable y realmente deliciosas. Esperamos que os guste esta receta y que probéis a hacerla. Cuidaros mucho y nos vemos muy pronto.

