

monchetas con butifarra

INGREDIENTES:

- 400 gr. de judías blancas (sirven de bote)
 - 1/2 vaso pequeño de aceite de oliva
 - 4 dientes de ajo pelados
 - sal (media cucharadita de café)
 - 1 hoja de laurel
 - 1/4 de cebolla
 - tocino entreverado a trocitos (sirve beicon)
- ▶ **antes de empezar:** cocer las judías con agua que las cubra, la hoja de laurel, 2 dientes de ajo pelados, la cebolla y una pizca de sal.
- ↔ **hay quien** acompaña este plato con un buen "[all i oli](#)"

ELABORACION:

Primero cocemos las judías. Si son naturales, en una olla normal tardan unas 2 horas. En olla a presión lo reducimos a unos 30-40 minutos. Si las ponemos la noche anterior en remojo con agua, la cocción es mucho mejor, aunque no es imprescindible. Una vez cocidas, hay que escurrirlas bien.

Si no tenemos tiempo y las judías son de bote, es conveniente escurrirlas bien para que desaparezca el agua gelatinosa.

Preparamos una sartén, agregamos 2 cucharadas soperas de aceite de oliva y sofreímos el tocino hasta que dore. Le añadimos 2 ajos picados y cuando empiecen a dorar, es el momento de añadir las judías. Dejamos rehogar todo junto unos 7 minutos.

La butifarra se suele hacer a la brasa. Previamente, la pinchamos con un palillo por todos lados, para que no se abra y nos quede entera, dejamos que vaya dorando y la apartamos en el punto de nuestro gusto.

Si tenemos preparado un "[all i oli](#)", para acompañar a las "monchetas con butifarra", el resultado es espectacular.

Pruébalo

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [cocinero virtual](#). El te ayudará.

[otras recetas de legumbres](#)

[más recetas](#)

[recetas rápidas](#)

[breve diccionario de cocina](#)



www.comofreirunhuevo.es