

Concurso "Culturas conectadas"
Modalidad Receta

Ficha de la Receta		Nº receta (a rellenar por la organización):	21
Título de la receta	"LA OLLA DE SAN ANTON"		
Región y/o país	ANDALUCIA (GRANADA)		
Ingredientes	<p>INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - ½ kg. de habas secas - 200 g de judías blancas - 1 cebolla - 1 pimiento choricero - 1 cabeza de ajos - 1 hueso de jamón - 200 g de costilla de cerdo - 200 g de panceta - 1 oreja de cerdo - 1 rabo de cerdo - 100g de tocino añejo - 1 rama de tomillo - 2 hinojos - 2 tazas de arroz - 3 patatas - Sal 		
Modo de Elaboración	<p>Poner las habas y las judías en remojo la víspera. En el momento de cocinar, pelar la cebolla y partirla en dos, lavar el hueso de espinazo y el de jamón, y poner todos los ingredientes, excepto morcilla, arroz y patatas, en una olla (a ser posible de barro) al fuego, cubiertos de agua. Dejar cocer a fuego lento por espacio de hora y media. Pasado ese tiempo, pelar las patatas y trocearlas, y echarlas a la olla con el arroz y la morcilla pinchada para que no reviente. Dejar cocer unos 20 minutos más, y servir caliente, por un lado las legumbres, patatas y arroz, y por otro el resto de viandas, como guarnición.</p>		
Fotografía de la receta (al menos una)			

Cofinanciado por: