

PIPOS CON RABO DE CERDO, OREJA Y CODILLO.

Ingredientes para 4 pax:

300 g de alubias pintas	1 cebolla
1 cola de cerdo, oreja y codillo	Sal, pimienta molida, bouquet. G.
1 cabeza de ajo	aceite
1 zanahoria	fondo blanco o agua.

Elaboración:

Pon las alubias en remojo el día anterior.

Colócalas en una cazuela con la cabeza de ajo entera, la verdura en trozos y el rabo oreja y codillo también entero. Cúbrelo con agua sazona y añade un chorro de aceite. Deja que cueza fuego lento hasta que esté tierno.

A la hora de servir, retira la cabeza de ajo y el bouquet.

También el rabo la oreja y el codillo, trocea, y reserva caliente hasta el momento de servir.

Por último, rectifica de sal y pimienta. Puedes acompañar los pipos con guindillas en vinagre, y un trozo de rabo, oreja y codillo por persona.