

JUDIONES CON CHORIZO

- Un bote de judiones
- Cebolla
- Un diente de ajo
- Pimentón
- Sal
- Chorizo



- Sofreír el ajo la cebolla y añadir el pimentón con cuidado de que no se queme y reservar
- Marcar en una sartén el chorizo cortado en rodajas
- En la olla añadir tres vasos de agua las judías de bote el chorizo y el sofrito que teníamos reservado con una pizca de sal al gusto.
- Servir en una cazuelita de barro qué mantiene muy bien el calor y a disfrutar.