

Cocinero: **Óscar Hernando**
 Restaurante: **Casa Silvano-Maracaibo (Segovia)**

Tiempo: **1 hora y 45 min.**
 Categoría:.....**Entrante**

Coste:.....**Barato**
 Dificultad:.....**Baja**

Ingredientes

(Para 4 personas)

Judiones de La Granja	300 gr
Chorizo de Cantimpalos	75 gr
Morcilla de Burgos	100 gr
Pimentón	c.c
Oreja de cerdo	75 gr
Oreja de cerdo	1 unidad
Pie de cerdo	1 unidad
Espinazo	1 trozo
Cebolla	1 unidad
Ajo	1 diente
Laurel, sal	

Elaboración

Ponemos una cazuela con agua e introducimos los judiones de La Granja, dejamos hervir y

asustamos tres veces (asustar: cada vez que cuece añadir un vaso de agua fría para romper la cocción y que la piel u hollejo de los judiones sea mas fina). Seguidamente añadimos a la cazuela todos los ingredientes y cocinamos durante una hora y media.

Una vez elaborados, hacemos una crema fina con los judiones y el caldo (con la batidora o la turmix) y picamos a cuchillo el chorizo y la oreja.

Montaje del plato

Con el chorizo y la oreja bien picados hacemos dos quenefas (dar forma de bola al picado con dos cucharitas), una de cada, y ponemos en la base del plato sopero y encima servimos la crema de judiones de La Granja.

