



CERDO ESTOFADO CON JUDÍAS Y PATATAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 40 g de aceite de oliva
- 360 g de cerdo troceado
- 1 unidad de cebolla
- 4 dientes de ajo
- 4 g de azafrán
- 1 unidad de tomate
- 280 g de judías blancas
- 2 unidades de patata
- 300 g de acelgas
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- En una cacerola baja, preferentemente de barro, coloca aceite de oliva. Sella los trozos de cerdo hasta que queden bien dorados. Reserva.
- En ese aceite añade la cebolla dejándola sudar. Incorpora el ajo picado.
- Agrega el azafrán y el tomate. Deja reducir.
- Añade las judías previamente remojadas durante 12 horas y cocidas con una hoja de laurel. Tapa y cocina por 3 horas. A mitad de cocción añade unos cubos de papas y las acelgas. Rectifica de sal



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 43.5 g	Grasas 18.4 g
Kcal 534	Proteínas 38.6 g

y pimienta.