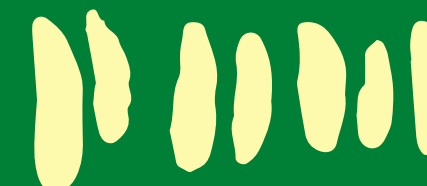


Judiones de la Granja



TIEMPO DE PREPARACIÓN : 2 HORAS // TEMPS DE PRÉPARATION : 2 HEURES

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

500 GRAMMES DE JUDIONES DE LA GRANJA
 2 CHORIZOS
 2 BOUDINS
 1 OREILLE DE PORC
 1 TRANCHE DE POITRINE FUMÉE
 2 OIGNONS
 2 COUSSES D'AIL
 UNE FEUILLE DE LAURIER
 HUILE D'OLIVE
 1 CUILLERÉE À SOUPE DE FARINE
 1 CUILLERÉE À SOUPE DE PIMENTÓN DE LA VERA

El judión es una judía de grandes proporciones mantecosa y deliciosa.

Si se va a Segovia a pasar el día, es tradicional ir a alguno de los grandes restaurantes a tomarlos de primero, de segundo cochinillo asado y de postre ponche segoviano.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

500 GRAMOS DE JUDIONES DE LA GRANJA
 2 CHORIZOS
 2 MORCILLAS
 1 OREJA DE CERDO
 1 PANCETA AHUMADA
 2 CEBOLLAS
 2 AJOS
 UNA HOJA DE LAUREL
 ACEITE DE OLIVA
 1 CUCHARADA DE HARINA
 1 CUCHARADA DE PIMENTÓN DE LA VERA

1.- Laisser les judiones tremper pendant 12 heures (en principe toute une nuit) et le lendemain, les mettre dans un plat en terre avec de l'eau froide, ajouter les chorizos, les boudins, la poitrine, l'oignon finement coupé, le laurier et un filet d'huile d'olive.

2.- Quand commence l'ébullition, de l'écume apparaît ; l'enlever et laisser bouillir 1h 45 à feu doux.

3.- Faire revenir l'ail et l'oignon dans une poêle. Ajouter ensuite la farine.

4.- Saupoudrer d'une cuillerée de pimentón après avoir retiré la poêle du feu afin d'éviter de le faire brûler, ce qui lui donnerait un goût amer.

5.- Verser le contenu de la poêle sur la préparation et faire cuire encore 15 mn. En fin de cuisson, ajouter du sel si nécessaire.

Suggestion : accompagner les judiones d'un vin de l'appellation d'origine Toro ou d'un excellent Ribera del Duero.



1.- Poner en remojo los judiones durante 12 horas (normalmente la noche anterior) y al día siguiente en una olla de barro ponerlos en agua fría, con los chorizos, las morcillas, la panceta, la cebolla picada, el laurel y un chorrito de aceite de oliva.

2.- Cuando empieza a hervir, saldrá algo de espuma. Desespumar y dejar hervir una 1 hora y 45 minutos a fuego lento.

3.- En una sartén sofreír el ajo y la cebolla. Luego, agregar una cucharada de harina.

4.- Incorporar una cucharada de pimentón tras haber retirado la sartén del fuego para que no se quemé y amargue.

5.- Agregar el sofrito al guiso y cocinar otros 15 minutos. Al final de la cocción rectificar de sal si hace falta.

Sugerencia: acompañar los judiones con un vino de la D.O. Toro o un excelente Ribera del Duero.

Le judión de la Granja est un haricot de grande taille à la fois onctueux et délicieux.

Si on passe une journée à Ségovie, il est de tradition d'aller dans un des grands restaurants, de choisir les judiones en entrée, puis le cochinillo comme plat principal et le ponche segoviano en dessert.