



*JUDIAS BLANCAS  
con longaniza de ternasco de Aragón*

Ingredientes para 3 personas:

- 300 gr de alubias blancas secas
- 1 cebolleta
- 1 cabeza de ajos
- 1 hoja de laurel
- 3 morcillas
- 3 longanizas de Ternasco de Aragón
- 2 cucharadas de tomate frito casero

Preparación:

La noche de antes ponemos las alubias blancas a remojo en abundante agua durante 10-12 horas.

A la mañana siguientes, escurrimos las judías blancas colocamos en la olla y cubrimos con agua fría. Llevamos a ebullición, cuando comience a salir espuma blanca, volvemos a escurrir las judías blancas. Colocamos de nuevo en la olla y cubrimos con agua fría un dedo por encima, llevamos de nuevo a ebullición y añadimos un vaso de agua fría. A continuación, incorporamos la cebolla, la cabeza de ajos partida por la mitad, la hoja de laurel y las longanizas de ternasco (pinchadas para que no reviente la piel). Cerramos la olla rápida y desde que suba la segunda anilla cocinamos 15 minutos.

Cuando hayamos sacado la presión, abrimos la olla, añadimos las morcillas, rectificamos de sal si es necesario, cerramos y cocinamos 5 minutos más desde que suba la primera anilla.

Dejamos reposar un par de horas antes de degustar.

[Con las zarpas en la masa](#)

