



JUDÍAS CON CARNE

Deliciosas Judías con carne para 4 personas

4 porciones porciones / Dificultad baja / 60 minutos

INGREDIENTES

2 tazas de judías.
1 sobre de Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.
¼ taza de carne de cerdo.
2 chorizos picados en ruedas.
1 tableta de Caldo de Chorizo MAGGI®.
½ cebolla picada finamente.
¼ taza de tocineta picada en lascas.
1 taza de col picada fina.
1 papa picada en cubos.
3 dientes de ajo machacados.
1 ají pimiento picado en tiras.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. Deja las judías en remojo desde la noche anterior en una olla a presión llena de agua por la mitad. No botes el agua.
2. Agrega todas las carnes a la olla y tápala.
3. Cocina a presión a fuego lento durante 30 minutos.
4. Transcurrido este tiempo, retira del fuego y espera a que la olla pierda presión para destapar.
5. Una vez destapada, prueba que las judías estén blandas y añade la papa y la col. Deja cocer, a fuego bajo, sin tapar, durante 15 minutos, removiendo ocasionalmente.
6. Aparte, en una sartén, calienta un poco de aceite y sofríe la cebolla, los ajos y el ají. Incorpora este sofrito a la olla.
7. Adiciona el sobre de Sazón Costillita Ahumada MAGGI® y la tableta de Caldo de Chorizo MAGGI®, previamente triturada.
8. Rectifica el sabor con sal y deja cocinar a fuego medio otros 10 minutos. Sirve caliente.