



# Platos de memoria

## REOGADO DE JUDIAS

### Ingredientes:

- **300 g DE JUDIAS**
- **300 g DE CARNE DE TERNERA**
- **3 PAPAS**
- **1 TOMATE**
- **1 CEBOLLA**
- **6 DIENTES DE AJOS**
- **1 PIMIENTO ROJO**
- **SAL, TOMILLO Y LAUREL.**
- **ACEITE**
- **MEDIO VASO VINO BLANCO**

### Elaboración:

Se ponen las judías en remojo el día anterior.

Cuando estén guisadas, añadimos las papas y la carne en trozos pequeños, al igual que las papas.

En un sartén aparte realizamos un fritura con la cebolla, el pimiento, los ajos y el tomate.

Cuando esté todo pochado agregamos el vino, el laurel y tomillo y lo añadimos al caldero.

Un poquito de pimentón o azafrán para dar color...Dejar guisar 20 min y apagar.

**metroymediomascerca**

Programa de Acción Comunitaria con Mayores





*Tu recuerdo ...*

Receta realizada por la madre de Nieves Espino.(Balos)