

Butifarra con “monjetes al pil-pil”

Ingredientes	Para 15	Herramientas
butifarra de 125 g	15 un	2 cazuelas
Monjeta ganxet (bote g neto) 600 g bote neto serrano	4 botes 600g	Espátula
ajo	10 dientes	Tabla cuchillo
aceite de oliva 0,4°	250 g	Cuchara servicio
sal		Sartén
pimienta negra		plancha cromo

Elaboración

1. Encender la cocina, plancha de hierro
2. En dos cazuelas poner 100 g de aceite de oliva, y el ajo entero aplastado (o picado finamente)
3. Dejar confitar el ajo a fuego suave y añadir las judías con su propio jugo
4. Dejar cocer unos 10 min a fuego lento y remover como si fuera un pil-pil para ligar el jugo de la judías con el aceite.
5. Poner a punto de sal y pimienta
6. Encender la plancha de cromo.
7. Cocer las butifarras con un poco de aceite en la plancha dejando unas más cocidas que otras. (deben quedar tiernas por dentro)

Tiempos:

13:30 h encender la cocina (plancha hierro)

14:00 h cocer las judías

14:20 h encender la cocina (plancha cromo, no poner al máximo)

14:30 h cocer las butifarras (unas más crudas y otras más cocidas) y poner en los violines.

14:55 h servir las butifarras y judías.