



JUDIAS CON ARROZ

Ingredientes

140 grs de judías blancas

80 grs de arroz

400 grs de tomate

200 grs de berenjenas

200 grs de judías verdes

2 ajos; pimentón

aceite de oliva.

Preparación

Dejar las judías blancas en remojo en agua fría durante al menos doce horas. Ponerlas a cocer en agua fría y cuando estén blandas añadir el arroz. Dejar cocer a fuego lento durante 15 minutos. Añadir entonces la berenjena troceada y las judías verdes cortadas a trozos no demasiado grandes.

Hacer un sofrito con el ajo y el tomate picado. Cuando esté listo se retira del fuego y se le añade el pimentón. Vertir el sofrito sobre las judías y dejarlo cocer todo junto durante unos minutos.