

## POCHAS CON SACRAMENTOS

### **INGREDIENTES: PARA 4 PERSONAS**

- 300 gr. pochas de Navarra
- 1 trozo de jamón serrano que tenga magro y gordo
- 1 trozo de panceta o papada de cerdo
- 1 trozo de chorizo casero
- 1 cebolla
- 1 hoja de laurel
- 1 dl. aceite de oliva virgen
- 1 cabeza de ajos
- 1 pimiento verde
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 hoja de laurel
- Sal



### **ELABORACIÓN:**

Ponemos a cocer las pochas, solo cubiertas de agua fría, cuando comiencen a hervir bien, aumentamos de agua, tres veces el volumen de las pochas, cuando comiencen a hervir de nuevo, espumamos y añadimos la cabeza de ajos, el laurel, el trozo de jamón, panceta y chorizo y bajamos la intensidad del fuego al mínimo, deben de seguir hirviendo despacio durante casi una hora, eso lo debemos ir controlando, ya que dependerá de la dureza de la legumbre, claro.

Aparte preparamos un refrito con el aceite de oliva, la cebolla y el pimiento que podemos cortar en brunoise o en trozos más gruesos si queremos luego triturarlos. Cuando esto está refrito añadimos el pimentón y apartamos. Si elegimos la opción de triturar, trituramos y añadimos a la olla una vez la legumbre está tierna y si no lo añadimos directamente. Sacamos los sacramentos y los hacemos tacos, rodajas etc.

Servimos muy calientes, acompañadas de unas piparras.

*POCHAS CON SACRAMENTOS*