

# Alubias arrocinas con chorizo, morcilla y panceta de cerdo

Las [Alubias](#) arrocinas con chorizo, morcilla y panceta de cerdo es uno de nuestros platos invernales favoritos. Funciona de maravilla como un guiso completo y se puede disfrutar durante varios días, ya que mejora con el tiempo. Más de un alma cansada ha encontrado consuelo tras devorar este plato; tiene ese efecto.

Las Alubias arrocinas son unas pequeñas judías blancas cultivadas en las montañas de [Gredos](#), en **España**. Recuerda remojarlas durante la noche.

## Ingredientes para 6–8 personas

500 g de panceta de cerdo de alta calidad  
4–5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra  
Sal Maldon y pimienta negra recién molida  
1 cucharadita de semillas de comino  
2 bulbos de hinojo, cortados en dados de 1 cm  
2 zanahorias medianas, peladas y cortadas en dados de 1 cm  
2 chalotas grandes, peladas y picadas  
1 puerro grande, cortado en dados de 1 cm  
2 ramas de apio, cortadas en dados de 1 cm  
1 cabeza de ajo, dientes pelados y finamente picados  
150 g de morcilla curada  
3 pimientos choriceros secos, remojados en agua tibia durante 2 horas  
3 guindillas secas, cortadas a lo largo  
5 hojas de laurel, frescas si es posible  
Un manojo pequeño de tomillo fresco  
500 g de alubias arrocinas, remojadas en agua fría durante la noche

2 litros de caldo de pollo

800 g de chorizo para cocinar, en rodajas

150 g de morcilla de Burgos, sin piel, en rodajas

1 col de Saboya, sin el corazón, las hojas cortadas finamente y ligeramente cocidas

## **Elaboración**



Precalienta el horno a 180°C/350°F/gas 4. Frota el lado carnoso de la panceta de cerdo con un poco de aceite de oliva y sazona con sal, pimienta y semillas de comino. Coloca la

panceta en una bandeja de horno grande con la piel hacia abajo y ácala en el horno durante 2 horas. Retira del horno y corta la panceta en tiras de 3 cm de ancho. Reserva.

Mientras tanto, calienta una cacerola grande a fuego medio y añade 2 cucharadas de aceite de oliva. Agrega las verduras y el ajo, y cocina a fuego lento, removiendo, durante 10 minutos.

Pela la morcilla curada y desmenúzala en la cacerola con las manos. Escurre los pimientos chorriceros, córtalos en rodajas y retira las semillas. Añade los chorriceros, las guindillas, las hojas de laurel y el tomillo a la cacerola y cocina durante 2 minutos más. Incorpora las alubias arrocinas escurridas y el caldo de pollo. Cocina a fuego muy lento, sin tapar, durante 1½ horas, removiendo ocasionalmente, hasta que las alubias estén tiernas y suaves.

Calienta una cucharada de aceite de oliva en una sartén a fuego medio. Añade el chorizo y la morcilla de Burgos, y cocina durante 5–6 minutos. Luego, agrégalos al guiso.

Finalmente, incorpora las tiras de panceta de cerdo y la col de Saboya cocida al guiso. Sazona con sal y pimienta al gusto, y sirve.