

## Olla de trigo almeriense



### Ingredientes (para 4 personas)

300gr. de trigo limpio  
150gr. de judías blancas  
4 morcillas de cebolla  
400gr. de carne fresca de cerdo (tocino, oreja, patas, espinazo, rabo)  
2 patatas medianas  
Un ramillete de hinojos frescos  
Sal  
Azafrán

### Elaboración:

Hay quien pone a hervir la noche anterior el trigo solo, durante una media hora, después lo aparta del fuego, lo tapa y lo abriga, para que siga hinchándose. Otros utilizan en lugar de judías, unos garbanzos, pero como suele hacerse por esta parte de Almería es así:

Humedecer el trigo, después machacarlo en un mortero de madera para quitarle la cascarilla.

Acto seguido lavarlo bien para dejar el grano limpio.

En una olla poner a cocer el trigo, las judías, los hinojos (cortados en trocitos), el tocino, la oreja, las patas, el espinazo y un poco de magra de cerdo.

Dejar que se haga todo a fuego lento, durante 2 horas.

Mientras cortar las patatas en trocitos y al cabo de ese tiempo añadir a la olla la morcilla, el azafrán, sal y dichas patatas.

Cuando estén cocidas las patatas (20 minutos aproximadamente) retirar la olla del fuego y dejar reposar media hora antes de servir.