VENTERAS CASTILBLANQUEÑAS

Ingredientes.

- 1,5 kg. de patatas rotas a trozos
- 3 dientes de ajos
- 2 Cebollas grandes.
- 1 Tomate
- 1 Pimiento verde
- Espárragos cortados a trozos
- Lomo de cerdo
- 1 Chorizo en rodajas
- Panceta picada a cuadros
- 3 rebanadas fritas de pan asentado
- Huevos (uno por persona)
- Aceite de oliva virgen extra.
- Pimentón molido dulce
- Cominos.
- Agua
- Sal

Instrucciones.

- 1. Se majan tres dientes de ajo, sal y cominos en un mortero, añadiéndole unas rebanadas de pan frito y agua. Se reserva.
- 2. Se prepara en aceite de oliva un refrito generoso de cebolla, pimiento verde y tomate.
- 3. Se le va echando el lomo a trozos pequeños, la panceta a cuadros y el chorizo a rodajas, que se puede apartar y añadir posteriormente para que no suelte toda la pringue.

- 4. A continuación se le añaden los espárragos trigueros del campo en cantidad importante y el majado. (A falta de trigueros auténticos utilizaremos espárragos verdes cosechados).
- 5. Se le rompen patatas a trozos y se echan en el perol, cubriendo todo con el agua correspondiente.
- 6. Se le pone una pizca de pimentón molido dulce y se corrige de sal, dejando que hierva hasta que las patatas estén tiernas. Antes de apartar se le añaden los huevos para escalfarlos.



