

# Arroz con hinojos



## Ingredientes

### Cantidad según comensales

- habichuelas blancas
- hinojos
- carne de cerdo
- tocino
- costilla de cerdo
- morcilla
- ñeje
- arroz
- patatas
- sal

## preparación

Se pican los hinojos muy finos y se hierven durante cinco minutos. Se suelen hervir antes para que el caldo salga más blanco.

En una olla se pone a hervir las habichuelas blancas junto con la carne, el tocino, el ñeje y la costilla. Hay que ponerlos a cocer con bastante agua pues a ese caldo, una vez cocido, se le añaden los hinojos y una patata o dos enteras.

Una vez cocido todo se deja el caldo hasta la hora de comer en la que se pone a hervir nuevamente y se le añade el arroz y la morcilla hasta estar cocido.

Se sirve todo excepto la carne, el tocino, la costilla, la morcilla y las patatas, que se dejan para el final haciendo la pringá.