



INGREDIENTES:

- 30 gramos de aceite de oliva
- 50 gramos de chorizo semicurado cortado en rodajitas
- 1 trozo pequeño de unto ó (también llamado ensundía) (tipo tocino fresco con corteza, salado)
- 1 tarro de judías blancas cocidas de 400 gramos
- 1 tarro de grelos al natural bien escurridos, unos 300 gramos
- 500 gramos de patatas cortadas a trozos
- 700 a 800 gramos de agua buena
- 1 cucharadita de sal
- 200 gramos de lacón cocido cortado a trozos

ELABORACIÓN:

1. Poner en el vaso de thermomix, el aceite, el chorizo, y el unto, y **programar 4 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**
2. Mientras tanto, poner las judías bien aclaradas con agua limpia, en el **recipiente varoma**, y los grelos en la bandeja varoma (la que va en la parte superior del varoma)
3. Incorporar las patatas, el agua, y la sal, dentro del vaso de la Thermomix, cerrar la máquina, y **colocar el recipiente varoma, en su posición habitual** (sobre la tapadera de la máquina sin el cubilete de la Thermomix) y **programar 25 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.**
4. En la sopera poner los grelos, las judías, y el lacón, y volcar encima todo el contenido del vaso. Mezclarlo bien, y dejar reposar unos minutos antes de servirlo.
5. **Variante:** podemos sustituir los grelos, por repollo cocido, o por acelgas, o por espinacas crudas.
6. **ES Increíble lo riquísimo que está**