

Receta 4:

TRIPA DE BACALAO CON JUDÍAS (8 rac.)

1 Kg. Tripa - **Cod: TR**
2 cebollas medianas
4 tomates maduros
1 y 1/2 Kg judías cocidas

Picada: 2 ajos
Perejil
150 gr almendras tostadas
50 gr coñac
125 gr vino blanco

PREPARACIÓN

Sofreír la cebolla y el tomate. Añadir las judías y la tripa. Añadir la picada y cocer a fuego lento hasta que la tripa esté blanca (unos 10 min.). Añadir agua caliente si fuera necesario.