**Porotos Negros**

#HACÉ EL DOBLE Y CONGELÁ

#BUENO PARA NIÑOS

#SIN TACC

500 g de porotos negros (remojados en agua con 1 pizca de bicarbonato)

2 fetas de panceta

1 patita de chancho (opcional)

1 cebolla chica picada

½ morrón verde picado

1 pizca de comino

3 dientes de ajo

Agua

Perejil o cilantro

Laurel

Aceite de oliva

Para saber si el poroto negro no está viejo (lo que significa que nunca va a quedar tierno y cremoso al cocinarse), se tiene que marcar si lo presionamos con la uña.

La noche anterior, poner los porotos en remojo con el bicarbonato. Al menos dos dedos de agua por encima, porque crecen. Revolver y tirar a los que flotan.

A la mañana, lavar bien, cubrir con abundante agua fresca y llevar al fuego con el laurel y la patita, si es que la usamos. No poner sal. Dejar que rompa hervor, bajar el fuego y cocinar por 15 minutos más.

Mientras tanto en otra sartén u olla, con un poco de oliva, dorar a fuego medio la panceta, la cebolla, el ajo machacado y el morrón. Agregar los porotos colados y el comino. Bajar el fuego e incorporar agua hasta cubrir la preparación al menos tres dedos por encima. Hay que vigilar que el agua no evapore completamente. Revolver de vez en cuando. Debe quedar un poco cremoso. Al final, las hierbas.

Yo viví en Venezuela de muy chica y las caraotas son uno de mis grandes recuerdos. Cuando se las trata bien, las legumbres son las protagonistas de la comida.