

Será por recetas



Cocido castellano

Recetas caseras, Recetas para navidad, Recetas fáciles



4 Personas



Fácil



90 Minutos



Enviada el 28/09/2012

Ingredientes

- ½ kg de carne de vaca para cocina
- 150 g de jamón a trozos
- ½ pollo
- ¼ de kg de tocino
- 2 morcillas
- 2 chorizos
- 1 hueso de caña y otro de jamón
- ½ kg de garbanzos
- 4 patatas
- 1 col pequeña

Elaboración

El día anterior poner los garbanzos a remojo.

Al día siguiente poner a hervir en una olla grande con la carne, los huesos, el tocino, y el jamón. Cuando los garbanzos estén tiernos, añadir las patatas peladas, los chorizos y las morcillas.

A la media hora, la col cortada en 4 trozos. Un cuarto de hora más tarde, el cocido estará hecho. Solo hay que escurrirlo todo y colocarlo en una fuente amplia y plana, cada ingrediente por separado.

Con el caldo podéis hacer unos fideos o un arroz meloso que se servirá como entrante antes del cocido.



Autor receta de Cocido castellano

Pedrito



Valoración 3/5



54 Recetas publicadas



Miembro desde 16/08/2012