

Será por recetas



Cocido europeo

Sopas y Cremas, Recetas para navidad, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 180 Minutos

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- ½ Kg de judías blancas
- 1 Kg de carne de cerdo
- 100 g de tocino
- ½ Kg de zanahoria
- ½ Kg de patatas
- 4 puerros
- Perejil
- Sal
- Aceite
- Pimienta negra

Elaboración

Primero la noche anterior poner a remojo las judías, al día siguiente cocerlas durante 2 horas.

A la vez, hervir la carne y el tocino, previamente cortado, después de pasarlo por la sartén con un poco de aceite.

Añadir la carne y el tocino, con su caldo, a las judías, con las que habrá cocido, los últimos 20 minutos, las zanahorias, puerros y las patatas troceadas.

Ecurrir el contenido de la cazuela de las judías antes de echar encima de la carne con su salsa.

Cocer 5 minutos más, con sal, pimienta y perejil, y servir muy caliente.



Autor receta de Cocido europeo

El Cuiner

 Valoración 3/5

 71 Recetas publicadas

 Miembro desde 25/09/2012