

Será por recetas



Cocido alemán

Sopas y Cremas, Recetas para navidad, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 90 Minutos

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- 2 cocidillos de cerdo
- 1/4 de Kg de tocino curado
- 1 col pequeña
- 8 patatas medianas
- 1/2 Kg zanahorias
- 8 puerros
- 1 cebollita
- Sal

Elaboración

En una cazuela grande, hervir en agua los codillos y el tocino.

A la media hora, añadir las patatas peladas, las zanahorias, la cebolla y los puerros (todo entero y bien lavado).

Cuando haya pasado otra media hora de hervor lento, añadir también la col, partida en 4 trozos.

Esperar otro cuarto de hora y el plato estará listo. Rectificar de sal.

El caldo se reserva, sirviéndose lo demás seco, en una fuente plana.



Autor receta de Cocido alemán

El Cuiner

 Valoración 3/5

 71 Recetas publicadas

 Miembro desde 25/09/2012