

Será por recetas



Cocido de carnaval

Legumbres, Recetas caseras, Recetas para navidad

 5 Personas

 Media

 150 Minutos

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| • 250 gr. Lacón | • 250 gr. Careta de cerdo | • 150 gr. Rabo de cerdo |
| • 250 gr. Morcillo de ternera | • 100 gr. Panceta | • ¼ Gallina |
| • 1 Chorizo | • 250 gr. Garbanzos | • 2 Patatas |
| • 1 Manojó de Berza | • ¼ Repollo | • Sal |

Elaboración

En una olla grande, poner agua a calentar. Echar los garbanzos, que tendremos remojados durante 12 horas, la gallina, el rabo de cerdo, el lacón, el morcillo de ternera, la careta, y la panceta. Cocer a fuego suave durante 2 horas hasta que las carnes estén blandas.

A continuación, agregar el repollo y la berza. Cocer 15 minutos más y añadir las patatas peladas y el chorizo. Cocer otros 15 minutos. Rectificar de sal y añadir un poco más de agua si fuera necesario.

Pasado ese tiempo, retirar del fuego. Colar los ingredientes del caldo y servir en una fuente. Acompañar con el caldo como consomé.



Autor receta de Cocido de carnaval

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012