

Será por recetas



Cocido montañés

Legumbres, Cerdo, Recetas para navidad

4 Personas

75 Minutos

Media

Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 300 gr. Alubias
- 2 Chorizos
- 2 Zanahorias
- 100 gr. Tocino fresco
- 2 Morcillas
- 1 Berza
- 150 gr. Costilla de cerdo
- 1 Puerro
- Sal

Elaboración

Poner las alubias a remojo durante 12 horas con un poco de sal.

En una olla amplia poner las alubias junto con el tocino, el chorizo, la costilla, la morcilla, el puerro y la zanahoria. Cubrir con agua y cocer durante 40 minutos. A los 20 minutos rectificar de sal y seguir cociendo.

En una cacerola grande, poner agua con una pizca de sal y cocer durante 20 minutos la berza previamente picada. Reservar.

Cuando las judías estén cocidas y en su punto, sacar de la olla la carne y toda la verdura. Reservamos en una fuente amplia.

Retirar la berza de la cazuela y escurrirla. Agregarla a las alubias, remover suavemente y dejar cocer el conjunto durante 5 minutos más.

Servir a la mesa las alubias en una sopera, y las carnes junto con las verduras, en la fuente en la que están reservadas para incorporar al gusto de cada comensal.



Autor receta de Cocido montañés

JVL .

245 Recetas publicadas

Valoración 4/5

Miembro desde 10/01/2012