

Libreta: Legumbres
Creado: 25/03/2018 14:21
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cocido-castellano.html>

Cocido castellano

INGREDIENTES

500 grs. de garbanzos
1 puerro
1 zanahoria
1 cebolla
2 chorizos pequeños
500 grs. de carne de ternera
1 trozo de jamón
150 grs. de tocino ibérico
2 huesos de cañada
1 repollo o berza
75 grs. de patatas
3 dientes de ajo
1 ramito de perejil
Agua y sal
Aceite de oliva

Para el relleno:

Miga de pan
2 huevos
Ajos
Perejil

PREPARACIÓN

Poner el tocino, la carne y el jamón en un puchero con dos litros de agua fría. Poner al fuego y espumar con cuidado.

Al romper el primer hervor, añadir los garbanzos, sazonar con sal y dejar que la cocción continúe lentamente unas tres horas. Añadir agua hirviendo si es necesario.

Cocer el chorizo aparte

En otro puchero cocer la verdura en agua hirviendo con sal. Una vez escurrida, añadir un sofrito de aceite con ajo y reservar al calor

Media hora antes de servir sacar el caldo de los garbanzos, dejando el necesario para cocer las patatas peladas, dejándolas enteras si son pequeñas. Cocer con el resto del puchero

Preparar el relleno batiendo los huevos, añadir el ajo y perejil picados, la mitad del chorizo y un poco de carne todo picado muy menudo. Agregar la miga de pan remojada en el caldo y escurrida.

Amasar dando forma de albóndiga grande y freír en abundante aceite caliente hasta que dore. Echar en el cocido cuando las patatas estén a medio cocer y dejar hervir un rato.

Con el caldo se prepara una sopa con los fideos

Poner en una fuente los garbanzos totalmente escurridos con la verdura a un lado y las patatas a otro.

En otra fuente servir el resto de los ingredientes con el relleno.