

**Libreta:** Legumbres  
**Creado:** 25/03/2018 14:21  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/cocido-cordob%c3%a9s.html>

## Cocido cordobés

### INGREDIENTES

500 grs. de garbanzos  
2 chorizos pequeños  
200 grs. de carne morcillo de ternera  
200 grs. de panceta  
1 pechuga de pollo  
2 morcillas de cebolla  
150 grs. de tocino  
1 trozo de corteza de tocino añejo  
75 grs. de patatas  
Agua y sal

### PREPARACIÓN

Poner el tocino y las carnes 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 y la morcilla aparte

Se sirve un primer plato de garbanzos con el caldo. Poner en una fuente los garbanzos totalmente escurridos con la verdura a un lado y las patatas a otro.

En otra fuente servir las carnes, chorizo y morcilla que se utilizarán para hacer la pringada, que se comerá como segundo plato.

### **Pringada:**

Poner una trozo de cada uno de las carnes, chorizo y morcilla y machacar con el tenedor. Añadir un poco de caldo para conseguir una mezcla mas homogénea de la pringada.

### **Nota:**

Aunque el cocido más famoso de todos los de España es el de Madrid, esta olla se confecciona por todo el territorio nacional, con más o menos variantes. Dentro de Andalucía, encontramos el de Andujar (Jaén), al que le ponen tocino fresco, jarrete de jamón, carne de ternera y col; en Fernán Núñez (Córdoba), carne de pollo, tocino fresco y añejo, papas, tagarinas, cardos tiernos y berenjenas; en Granada, garbanzos, calabaza, judías verdes, carne de vaca y perejil, etc.

Nota muy definidora del cocido es la manera de servirlo, por lo general en tres platos: el caldo, los garbanzos y la "pringá". En cambio, en el cocido maragato el caldo se sirve al final. Cuenta la leyenda que estando una ciudad sitiada por los franceses y el cocido preparado para comer, los defensores decidieron alterar el orden, dejando lo menos sustancioso para el final, ya que la batalla podía comenzar de un momento a otro y más valía comer primero lo mejor. Hoy día se sigue rigurosamente ese orden en Astorga y en toda la comarca maragata