

Libreta: Legumbres
Creado: 25/03/2018 14:22
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cocido-de-fernán-núñez.html>

Cocido de Fernán Núñez

INGREDIENTES

Agua y sal
½ kilo de garbanzos.
400 gr de morcillo de ternera.
1/2 pechuga de gallina.
1 hueso fresco y otro salado, de los que hacen el caldito blanco.
1 trozo de tocino o panceta. ibérico mejor.
verduras: zanahorias, patatas y judías verdes, tagarinas, cardos tiernos, berenjena

PREPARACIÓN

Poner los garbanzos en remojo el día anterior
Echar a la olla los garbanzos, el agua fría, la carne, los huesos y el tocino,
Espumar con esmero el guiso (quitar la espuma que se aferra a los bordes del caldo) mientras hierve, al menos tres horas.
Cuando el caldo está hecho apartar un poco para otra ocasión, la mitad del caldo mas o menos.
Añadir entonces las verduras cortadas a trocitos. Sazonar
Sacar la carne, tocino y huesos y poner aparte la pringá (toda la carne machacada con un tenedor)

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