

Libreta: Legumbres
Creado: 25/03/2018 14:23
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cocido-malague%c3%b1o.html>

Cocido malagueño

INGREDIENTES

1/4 Carne de Vaca
1 Hueso
100 gr de Tocino
2 Patatas
1/4 de Garbanzos
1 Trozo de Calabaza
100 gr Jamón Serrano
1/4 de Judías Verdes
2 Dientes de Ajo
Aceite de Oliva
Comino
Pimienta
Azafrán en Rama
Perejil
Sal

PREPARACIÓN

Ponemos los garbanzos en remojo la noche anterior.

Poner a cocer el agua con los garbanzos, la carne, el hueso, el tocino.

Cuando los garbanzos estén tiernos agregamos las patatas y la calabaza.

Freímos los ajos y reservamos. En este aceite echamos el pimentón e inmediatamente lo añadimos al caldo.

Machacamos los ajos con la sal, la pimienta, las hebras de azafrán y el comino, añadiéndolo al caldo.

Las judías las rehogamos con el jamón y lo servimos aparte.