

Libreta: Legumbres
Creado: 28/04/2018 20:42
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cocido-maragato-rapido.html>

Cocido maragato rápido

INGREDIENTES

(Para 6 personas)

300 gr. de garbanzos
200 gr. de lacon
250 gr. de cecina
1/4 kg. de gallina
200 gr. de morcillo
100 gr. de tocino
1 chorizo
1 oreja de cerdo
1 manita de cerdo
1 cebolla
2 dientes de ajo
1/2 kg. de patatas
1/2 berza
100 gr. de fideos mediano
agua
aceite virgen extra
sal
pimentón
perejil picado

PREPARACIÓN

Pon a remojo de víspera, por un lado los garbanzos y por otro el lacon y la cecina.

Pon en una olla con abundante agua, introduce el morcillo, el tocino, el chorizo, la manita, la oreja, la gallina, el lacon y la cecina. Cuece a fuego suave durante 1 hora y media. Desgrásalo.

Pon agua en la olla rápida. Cuando empiece a hervir, añade los garbanzos, la cebolla y una pizca de sal. Cierra la tapa y deja cocer durante 15 minutos en la posición 2. Pela las patatas, trocéalas y pica la berza. Pon todo a cocer en una cazuela con agua y una pizca de sal. Deja cocer de 20 a 30 minutos.

Pela y filetea un par de dientes de ajo. Dóralos en una sartén con aceite, retírala del fuego, añade un poco de perejil picado y pimentón y mezcla bien. Riega la berza con patatas con el refrito.

Mezcla en una olla el caldo resultante de cocer los garbanzos y el caldo de cocer las carnes y embutidos. Pon a hervir y añade los fideos. Deja cocer durante 5 minutos. Sirve en primer lugar las carnes y embutidos, a continuación los garbanzos y las verduras y por último la sopa.

Consejo:

De los restos del cocido nace la ropa vieja. De sencilla preparación, tan sólo consiste en freír cascos de cebolla hasta que se oscurecen, momento en el que se ponen encima todos los restos del cocido. Esperamos a que éstos empiecen a tomar un color dorado y ya tenemos listo el plato, al que podemos añadir, si queremos, unas cucharadas de salsa de tomate natural

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 ajeño, papas, tagarminas, 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