

Libreta: Legumbres

Creado: 25/03/2018 14:22

Actualizado:

25/03/2018 14:31

URLOrigen: [http://www.tranbel.com/cocido-monta%
c3%b1%c3%a9s.html](http://www.tranbel.com/cocido-monta%c3%b1%c3%a9s.html)

Cocido montañés

INGREDIENTES

Berza (como 10 hojas),
½ kilo de alubias para cocido,
1 morcilla de cocido,
1 morcilla de cebolla (de año),
2 chorizos,
½ kilo de costilla de cerdo adobada,
1 codillo de cerdo,
125 gramos de panceta fresca,
100 gramos de tocino ibérico,
½ kilo de patatas,
1 cebolla,
3 dientes de ajo,
un puñado de arroz,
pimienta negra,
pimentón,
comino,
clavo,
orégano,
aceite de oliva,
una pastilla de avecrem
sal.

PREPARACIÓN

No olvidar poner las alubias a remojo el día anterior, solo en el caso de que fueran frescas no tendríamos que hacerlo.

El cocido como mas ligado queda es haciéndolo en dos días.

Primera parte:

Poner agua a calentar para cocer la berza.

Cortar la berza lo primero, para ello colocamos primero cinco hojas una encima de otra quitándole los tallos duros, las enroscamos sobre si mismas apretando y comenzamos a cortar como en juliana, bastante finita, así nos quedara mas suave el cocido, hacemos lo mismo con las otras cinco hojas.

Y las ponemos a cocer en agua hasta que rompa el hervor durante diez minutos. Tiramos el agua de la cocción.

Volvemos a poner agua en la cazuela hasta cubrir la berza y cuando empieza a hervir bajamos el fuego al cuatro, y dejar cocer durante dos horas. Echamos un poco de sal.

Reservar hasta mañana.

En otra olla colocamos las alubias, tirando el agua del remojo, junto con la panceta, el codillo, el chorizo, la morcilla de año y la costilla, cubrimos de agua sin excesos, ya que debe quedar concentrado el sabor. Echamos un poco de sal.

Cuando rompa el hervor le añadimos medio vaso de agua para romper el hervor, así las alubias no se abren tanto.

Dejar cocer al cuatro durante una hora y media. Pero en el caso de las alubias ir comprobando, que estén bien cocidas, pues en cada caso va a depender mucho de la alubia que estemos utilizando.

Reservar hasta mañana.

Segunda parte:

Al día siguiente, cortar las patatas en trozos pequeños triscadas.

Cortar la cebolla picada fina y los ajos muy picaditos. Las especies ponerlas en el mortero y machacarlas, la cantidad al gusto, pero dan mucho sabor al cocido por lo que no os quedéis cortos.

La cazuela donde tenemos la berza la ponemos al fuego.

De la cazuela de las alubias, separamos a un plato el compango (las carnes) y echamos las alubias a la olla donde tenemos la berza, removemos con cuidado y añadimos también las patatas. El agua de las dos cocciones debe cubrir todos los ingredientes sino es así añadimos un poco más. Cuando rompa el hervor bajamos el fuego al cuatro o al tres, dependiendo de nuestro fuegos, tiene que cocer muy suave.

En una sartén con 6 cucharadas de aceite de oliva pochamos la cebolla, cuando este doradita añadimos el ajo, al coger color el ajo echamos por encima una cucharada de café de pimentón, las especies del mortero junto con una pastilla de avecrem y un poco de orégano damos dos vueltas y a la cazuela.

Colocamos el compango encima, echamos un puñado de arroz y dejar a fuego lento. Probar de sal y si es necesario añadir al gusto.

Hay que revisar de vez en cuando con una paleta de madera removiendo el fondo de la cazuela para comprobar que no se nos esta agarrando.

Después de dos horas añadir la morcilla, si la añadimos antes se deshace entera, revisar que no se esté agarrando al fondo de la cazuela, es muy importante.

Esperar otra hora más y listo para comer.

El cocido se puede servir mezclándolo todo o bien comiendo primero las verduras y luego el compango.