Receta de Cocido Casero

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para comenzar esta nueva semana, os dejo una receta muy rica y completa, que aunque tod@s sabemos preparar, yo lo hago con esta salsa que me enseñó mi madre y resulta riquísimo, espero que os guste.

Ingredientes

- Garbanzos (un puñado por persona)
- Morcillo de ternera
- Gallina (un cuarto)
- Hueso de jamón (uno)
- Chorizo (un trozo)
- Morcilla de calabaza (un trozo sin partir)
- Patatas (dos o tres)
- Zanahorias medianas (tres o cuatro enteras)
- Tocino fresco y salado
- Hueso de espinazo (uno)
- Hierbabuena (unas ramas) opcional
- Tomate natural pelado, ajos y comino molido, para la salsa

Modo de Preparación

1. Poner los garbanzos en agua templada la noche anterior
2. Escurrir y poner en la olla con agua templada
3. Echar todos los Ingredientes: a hervir menos los ajos y el comino y quitar la espuma que se va haciendo, cuando haya hervido un rato, sacar la morcilla para que no se deshaga y el tomate y apartar
4. Cerrar la olla y cocer a fuego medio sobre una hora, si la olla es rápida pues la mitad de tiempo
5. En un mortero machacar dos o tres dientes de ajo, el tomate y unos pocos cominos añadir agua
6. Cuando termine el tiempo de cocción de la olla, abrirla y añadir la salsa preparada y dejar que cueza otro ratito sin cerrar la olla
7. Escurrir el caldo y preparar con él una sopa de fideos, si os gusta tomarla delante de los garbanzos
8. Si tenéis repollo cocido, podéis rehogarlo con unos ajos y servirlo con los garbanzos, está muy rico