

Receta de Cocido Montañés

30 Mayo 2014



Buenos días a tod@s, como el tiempo sigue fresquito, para hoy os dejo esta receta que nos ha enviado una de nuestras seguidoras, te damos las gracias Esmeralda Linacero por enviarnos esta rica receta y también por ser una fiel seguidora de nuestra Web.

Ingredientes

- Alubias blancas
- Repollo
- Oreja de cerdo
- Morcilla
- Chorizo
- Tocino con hebra
- Rabo de cerdo en adobo
- Aceite de oliva
- Sal
- Laurel
- Ajos
- Pimentón

Modo de Preparación

1. Poner las alubias en agua la noche antes
2. En una cacerola poner las alubias con todos los demás ingredientes en crudo
3. Echar un chorro de aceite de oliva y rehogar bien todo
4. Añadir un poco de pimentón y una hoja de laurel y una cabeza de ajos
5. Echar agua hasta cubrir las alubias y dejar cocer a fuego medio hasta que estén blanditas, si queréis lo podéis poner en la olla el tiempo recomendado para las alubias
6. Servir caliente y....buen provecho!!!