

Cocido cordobés



Nombre de la receta

Cocido cordobés

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Cocido con carne y verduras al estilo cordobés

Lugar originario de la receta

Córdoba

Ingredientes

- 6 puñados de garbanzos blanco lechoso
- 1 muslo y contramuslo de pollo
- 200 gramos de carne de ternera
- 100 gramos de tocino fresco
- 1 trozo de pequeño de tocino ibérico añejo

- 1 trozo de espinazo
- 1 trozo de hueso de jamón
- 1 trozo de hueso de canilla blanco
- 2 zanahorias
- 1 patata
- 100 gramos de habichuelillas verdes
- al gusto de sal

Pasos

1 Para realizar nuestro rico cocido, lo principal son unos garbanzos blanco lechosos de calidad que pondremos en remojo la noche anterior con un puñado de sal.



2 A continuación preparamos la carne o avío que vayamos a echarle.



3 En una olla rápida, ponemos agua a calentar, cuando está caliente, echamos los garbanzos y el avío de carne. Esperamos a que hierva para espumar las impurezas.



4 Una vez espumado, añadimos las verduras en trozos (patata, zanahorias y habichuelillas) y cerramos la olla que tendremos cociendo durante 25 minutos a partir de que empiece a silbar.

5 Cuando podamos abrir la olla, desengrasamos la parte superior del caldo y dejamos cocer para que el caldo coja cuerpo. Probamos de sal por si hace falta rectificar. Cuando está a nuestro gusto, sacamos el avío a una fuente o plato y podemos servir el cocido. El avío se pone en la mesa para que cada comensal se sirva lo que desee.



Observaciones o consejos

En lugar de zanahoria se le puede añadir calabaza o ambas cosas. Debemos contar con unos garbanzos de calidad como en este caso. Gracias Tere.

Autor

Matilde Linares