

Garbanzos a lo antiguo



Nombre de la receta

Garbanzos a lo antiguo

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Cocido de garbanzos con espinazo

Lugar originario de la receta

Andalucía

Ingredientes

- 6 puñados de garbanzos
- 2 trozos de espinazo salado grandes
- 1 trozo de hueso de jamón
- 1 trozo de pequeño de tocino añejo
- 1 trozo de pequeño de tocino fresco

- 1 rabito de cerdo
- al gusto de sal

Pasos

1 Para preparar estos garbanzos tan fáciles, en primer lugar los tendremos en remojo en agua con sal desde la noche anterior.

2 Actualmente los hacemos en la olla rápida. Para ello, ponemos los garbanzos escurridos junto con el avío.



3 Los cubrimos con bastante agua y los ponemos a cocer durante 25 minutos a partir de que la olla empiece a silbar. Cuando abrimos la olla los volvemos a poner al fuego para que se rehaga el caldo. Probamos de sal pues el espinazo y el tocino ya llevan. Rectificamos de sal y ya tenemos preparado nuestro sencillo cocido de toda la vida.



Observaciones o consejos

Antiguamente el cocido se ponía al lado de la candela y se cocía durante toda la mañana. Sólo había que ir añadiéndole agua cuando se secaba la olla. era el plato de mediodía cuando se estaba en la sierra. Se hacía una candela en el centro del tajo donde cada día estaba el corte del trabajos y cada familia ponía su olla con lo que tuviera. Mientras se cogía la aceituna había un encargado de ir a mirar los pucheros y añadir agua hasta que estuviera todo cocido. Se comía en el corte y hasta por la tarde no se volvía al cortijo.

Autor

Matilde Linares