



Ingredientes de la receta de cocido para 4 o 6:

300 gr. de garbanzos (puestos en remojo la noche anterior)

300 gr. de Carne para guisar (morcillo)

1 Trozo de tocino ibérico

1 Cuarto trasero de pollo

1 Hueso de caña
2 Huesos de espinazo
1 Trozo de jamón aÑejo
2 Chorizos
1 Morcilla
3 Zanahorias
2 Puerros
1 Patata grande
1 Rodaja de calabaza
Berza o repollo opcional
Aceite de oliva virgen
1 Huevo
Perejil fresco
1 Ajo
Pan rallado

Elaboración del cocido:

Ponemos a cocer agua en la olla a presión. Limpiamos la verdura y lavamos los huesos.

AÑadimos los garbanzos. Introducimos en la olla los demás ingredientes menos el chorizo y la morcilla.

Desespumamos el caldo y cerramos la olla a presión. Una vez que llegue el punto máximo de cocción de la olla bajamos el fuego al mínimo y dejamos cocer 20 minutos.

Mientras se cuece todo preparamos los rellenos o "bolas". En un mortero machacamos el ajo pelado con un poco de sal gorda y el perejil picado. AÑadimos el huevo con dos cucharadas de pan rallado, batimos y, con la ayuda de una cuchara, formamos "bolas" que freiremos en una sartén con abundante aceite de girasol. Sacamos a un plato.

Abrimos la olla y metemos los rellenos junto con el chorizo, cerramos dejamos cocer otros diez minutos a fuego lento.

Volvemos abrir, sacamos el caldo a una cazuela, añadimos sopa de lluvia o fideos y dejamos cocer. En lo que se cuece la sopa, en la sartén que utilizamos para los rellenos, freímos la morcilla y reservamos en un plato con papel absorbente.

A la hora de servir la receta de cocido, primero la sopa bien calentita, los garbanzos con un poco de verdura aderezados con un hilo de aceite de oliva virgen, y para terminar la carne.