

Cocido

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Carnes, Legumbres, Primeros



INGREDIENTES

Garbanzos

Gallina

Carne de morcillo o costilla de ternera

Chorizo

Hueso de caña

Tocino

Huevos

Leche

Miga de pan

Ajo

Perejil

Sal

PREPARACIÓN

Preparar los rellenos:

Se baten los huevos, se añade un poco de leche, miga de pan y un machado de ajo y perejil. Se hace una masa con todo, se moldean los rellenos, se fríen y reservan.

En una olla se pone a cocer con abundante agua caliente: los garbanzos, la gallina, la carne, el hueso, el tocino y el chorizo (previamente hervido para que haya soltado casi toda la grasa).

Cuando esté todo cocido, se añaden los rellenos y se deja que hiervan un poco con el resto.