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!!!