

COCIDO DE SIEMPRE

INGREDIENTES: 4 Personas

- ½ kg. degarbanzos.
- Tocino de panceta.
- Punta de jamón.
- Pie de cerdo/ oreja.
- Hueso de babilla.
- ½ kg. Carne de morcillo.
- Chorizo de guisar mediano.
- Morcilla.
- Muslo de gallina de corral.
- Agua.
- Sal.

Para elaborar los rellenos:

- 2 Huevos.
- Perejil.
- Ajo.
- Miga de pan/pan rallado.
- Aceite.
- Sal.

Opcional verduras... y fideos para sopa.



ELABORACION:



- La noche anterior se ponen los garbanzos a remojo con agua en un bol.
- Al día siguiente se escurren se introducen en la red y se depositan en una olla.
- En el mismo recipiente se depositan: el muslo de gallina, el pie de cerdo y/o la oreja, la punta de jamón, la panceta.
- Se cubre de agua, se sazona y se pone a cocer a fuego fuerte sin poner aún la tapadera
- De vez en cuando se desespuma.
- Aparte, en un cazo se cuece el chorizo para que suelte un poco de grasa.
- Igualmente se hace con la morcilla.
- Se introducen en la olla a presión, se cierra con la tapa hasta que arranque a cocer.
- Se baja el fuego al mínimo y se deja durante tres cuartos de hora cociendo lentamente.



- Se abre la olla, se rectifica de sal y se añaden los rellenos, dejando cocer otros 10 minutos a fuego lento para que éstos se empapen.

PARA LA ELABORACIÓN DE LOS RELLENOS

- En un plato se baten dos huevos, con ajo y perejil muy picados.
- Se incorpora miga de pan y/o el suficiente pan rallado.
- Se le añade un chorrito de leche.
- Con dos cucharas se hacen los rellenos y se fríen en aceite caliente.
- Se reservan para incorporar a la olla y dejar cocer 10 minutos..

LAS VERDURAS:

En una cazuela aparte, se cuecen lavadas, cortadas y sazonadas las verduras: patatas, acelgas repollo, zanahorias, etc.

PRESENTACIÓN:

En fuentes diferentes se presentan los diversos productos, o bien, en platos individuales:

- 1- Sopa del cocido.
- 2- Garbanzos con las verduras.
- 3- Fuente con el relleno, chorizo, morcilla, oreja, tocino, gallina, jamón... y todo, regado con un buen vino tinto.



ABADÍA RETUERTA . Selección Especial Magnum 2010

Aroma: Muy limpio, franco y expresivo en nariz, donde la madera se ve dominada por la fruta, destacando aromas de zarzamora, ciruela, fresa silvestre y frambuesas mezclados con notas lácteas y cremosas sobre un fondo de finas maderas exóticas (sándalo).

Sabor: En boca la entrada es suave, dando paso a un tacto amable, generoso en aroma que lo hace aún más succulento y sabroso. Final largo y persistente.

Carnes a la brasa, cocido lechazo.

