

COCIDO MONTAÑES

Cociner@: Víctor Salmerón (L'Alcudia)

TIEMPO: 30 minutos

OBSERVACIONES: Para 4 personas

Ingredientes:

- 400 gr. alubia blanca
- 2 morcillas de arroz
- 200 gr. tocino vetado
- 2 manitas de cerdo
- 1 hueso de cerdo
- 2 orejas de cerdo
- 200 gr. costilla de cerdo
- 2 chorizos casero
- 1 berza
- 2 patatas
- 2 dientes de ajo
- 1/2 vaso aceite de oliva
- 100 gr. manteca de cerdo
- sal

Preparación:

Poner en remojo la víspera las alubias blancas. Limpiar bien todas las carnes. Limpiar la berza de nervios, cortarla en juliana y blanquear unos minutos. Pelar, lavar y trocear las patatas.

En un recipiente apropiado, se ponen las alubias cubiertas de agua fría con todos los ingredientes del cerdo y la manteca. Poner el recipiente al fuego para que cueza lentamente; a media cocción, añadir las patatas y la berza. Según vayan estando tiernas las carnes, ir retirándolas para incorporarlas cortadas al final.

Freír en una sartén con el aceite los dientes de ajo; sacar y majarlos en el mortero con el pimentón. Diluir con caldo y agregar al cocido. La morcilla es conveniente retirarla de la cocción pasados 10 minutos para que quede entera y poderla cortar en rodajas.

Terminar de cocer rectificando de sal si fuese necesario. Servir todos los componentes del cocido juntos.