Cocido morañego

Provincia

Ávila

Ingredientes

(Para 4 personas)

Para los garbanzos:

- 300 gr de garbanzos.
- 60 gr de tocino.
- 400 gr de carne de cordero.
- 50 gr de chorizo.
- Sal.

Para el relleno:

- 2 huevos.
- 1/2 cucharada de perejil picado.
- 2 cucharadas de vino blanco.
- 1 diente de ajo picado.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Pan desmigado.
- Sal.

Para la sopa:

- 100 gramos de fideos.
- Pan duro.
- Sal.

Elaboración

Poner los garbanzos a remojo la noche anterior. Al día siguiente lavarlos, escurrirlos y cocerlos con abundante agua (introducirles en el agua cuando esta esté caliente sin llegar a hervir). Añadir el tocino, la carne de cordero y el chorizo. La cocción será lenta, durante unas 3 horas aproximadamente (dependerá de la dureza del garbanzo).

Para elaborar el relleno: batir los huevos y añadir el ajo muy picado, el perejil, el pan desmigado, el vino blanco y la sal haciendo una masa para luego formar bolas ovaladas del tamaño de una cuchara sopera. Freírlas en un poco de aceite y añadirlas al cocido unos 30 minutos antes de terminar su cocción.

Finalmente la sopa, colar el caldo de los garbanzos y llevarlo a hervir. Una vez esté hirviendo añadir los fideos y el pan troceado cociendo a fuego lento unos 15 minutos.

Para la presentación, servir los garbanzos con la carne, el chorizo, el tocino y el relleno. Servir la sopa aparte.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo