

# Botillo del Bierzo



## Provincia

---

León

## Ingredientes

---

(para 4 personas)

- 1 botillo de aproximadamente un kilo de peso.
- 4 patatas medianas.
- 500 gramos de repollo o berza de Asa de Cántaro.
- 1 sarta con 4 chorizos y agua.

## Elaboración

---

La preparación tradicional de este plato es fácil y sencilla. Lo primero es poner a cocer el botillo durante unas 2 horas aproximadamente. Cuidando de que siempre tenga suficiente agua como para que lo cubra.

Cuando falte una media hora para el final de la cocción se le añaden las patatas peladas y enteras, junto con los chorizos y la verdura. Y como seguramente le hará falta, es un buen momento para añadir más agua.

Una vez terminada la cocción comprobamos que todo esté bien cocido, para sacar todo del agua y colocarlo en una bandeja lista para servir en la mesa, abriendo el botillo en el momento del consumo.