Botillo du Bierzo

Provincia

León

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 1 botillo d'environ un kilo de poids.
- 4 pommes de terre moyennes.
- 500 grammes de chou pommé ou chou d'Asa de Cántaro.
- 1 chapelet avec 4 chorizos et eau.

Préparation

La préparation traditionnelle de ce plat est facile et simple. Tout d'abord, faites bouillir le botillo pendant environ 2 heures. En vous assurant qu'il ait toujours assez d'eau qui le recouvre.

Quand il ne manque qu'une demi-heure pour la fin de la cuisson, ajoutez les pommes de terre épluchées et entières, ainsi que les chorizos et les légumes. Et comme il manquera sûrement d'eau, c'est un bon moment pour en ajouter un peu plus.

Une fois terminée la cuisson, vérifiez que tout soit bien cuit, sortez tout de l'eau et mettez tout sur un plateau, prêt à servir, en ouvrant le botillo au moment de la consommation.

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