Pot-au-feu maragato

Provincia

León

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 300 g de pois chiches.
- 200 g d'épaule de porc.
- 250 g de viande séchée.
- 250 g de poule.
- 400 g de jarret.
- 50 g de lard.
- 1 tibie de vache.
- 1 os de jambon.
- 1 chorizo.
- 1 oreille de cochon.
- 1 pied de cochon.
- 1 oignon.
- 2 gousses d'ail.
- 200 g de pommes de terre.
- 1/2 chou d'Asa de Cántaro.
- 100 g de vermicelles moyens.
- Huile d'olive vierge.
- Paprika.
- Persil.
- Sel.
- Eau.

Pour la garniture :

- 2 œufs.
- 150 g de pain de la veille.
- 1 gousse d'ail.
- 50 g de jambon en petits morceaux.
- 50 g de chorizo en très petits morceaux.
- Huile d'olive vierge.

Préparation

Les pois chiches doivent être en trempage depuis la nuit d'avant, dans eau tiède et deux cuillères à soupe de sel.

Dans une casserole grande, mettez tous les ingrédients, sauf les pois chiches, les pommes de terre, les vermicelles et le chou. Couvrez d'eau et mettez à cuire. Après une heure de cuisson, ajoutez les pois chiches une fois égouttés. Attendez jusqu'à ce qu'il commence à bouillir à nouveau pour laisser mijoter.

Le ragoût doit mijoter à petit feu pendant 4 heures. Une demi-heure avant la fin, ajoutez les pommes de terre et le sel.

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

Pot-au-feu maragato

Mettez le chou, lavé et haché, à cuire séparément pendant une demi-heure environ. Puis pelez et coupez l'ail. Dorez l'ail dans une poêle avec l'huile d'olive, de suite retirez la poêle du feu et ajoutez à la sauce un peu de persil haché et de paprika, en remuant bien. Mélangez les pommes de terre avec le chou et ajoutez la sauce.

Pour la préparation de la soupe, retirez une partie du bouillon du pot-au-feu, laissant toujours un peu pour ne pas sécher la viande, mettez à bouillir et ajoutez les vermicelles, laissez cuire pendant 15 à 20 minutes.

Pour faire la garniture, battez les œufs et ajoutez-les, pain, jambon, chorizo, persil et ail très haché. Faites frire comme si c'était une omelette. Servez et coupez en tant morceaux comme convives.

Le pot-au-feu maragato est consommé dans l'ordre suivant : tout d'abord les viandes, le bacon, l'oreille, la garniture et le chorizo. Puis les pois chiches avec le chou et, enfin la soupe, avec laquelle si vous voulez, vous pouvez mélanger les pois chiches.

Une des clefs pour un bon pot-au-feu c'est laisser mijoter la cuisson, lentement et écumer la casserole à plusieurs reprises. Si vous devez ajouter de l'eau, elle doit être chaude.

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