

Cocido maragato



INGREDIENTES

(para 4 personas)

- 300 gr de garbanzos.
- 200 gr de lacón.
- 250 gr de cecina.
- 250 de gallina.
- 400 gr de morcillo.
- 50 gr de tocino.
- 1 hueso de caña.
- 1 hueso de jamón.
- 1 chorizo fresco.
- 1 oreja de cerdo.
- 1 manita de cerdo fresca.
- 1 cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 200 gramos de patatas.
- 1/2 berza de Asa de Cántaro.
- 100 gr de fideos medianos.
- Aceite de oliva virgen.
- Pimentón.
- Perejil.
- Sal.
- Agua.

Para el relleno:

- 2 huevos.
- 150 gramos de miga de pan del día anterior.
- 1 diente de ajo.
- 50 gramos de jamón en trocitos menudos.
- 50 gramos de chorizo en trocitos muy pequeños.
- Aceite de oliva virgen.

ELABORACIÓN

Cocido maragato

Los garbanzos deberán estar a remojo desde la noche anterior, en agua templada y con dos cucharadas de sal. En una cazuela grande, ponemos todos los ingredientes, menos los garbanzos, la patata, los fideos y la berza. Lo cubrimos con agua y lo ponemos a cocer. Cuando lleve 1 hora de cocción, se añaden los garbanzos una vez escurridos. Esperaremos a que rompa de nuevo a hervir para dejar la cocción a fuego lento. El guiso deberá cocer despacio a fuego muy lento durante 4 horas. Media hora antes de finalizar deberemos añadir las patatas y la sal. El repollo, lavado y troceado, se pone a cocer aparte durante media hora, aproximadamente. A continuación se pelan y filetean los ajos. En una sartén con el aceite de oliva se doran los ajos, seguidamente se retira la sartén del fuego, y se le añade al sofrito un poco de perejil picado y el pimentón, mezclándolo todo bien. Se juntan las patatas con la berza y se riegan con este refrito.

Para la preparación de la sopa, se retira una parte del caldo del cocido, dejando siempre algo para que no se seque la carne, se pone a hervir y se le añaden los fideos dejando que cuezan durante 15 ó 20 minutos.

Para hacer el relleno, se baten los huevos y se les añade el pan, el jamón, el chorizo, el perejil y los ajos muy picados. Se fríe como si fuera una tortilla, se presenta en la mesa y se corta en tantos trozos como comensales.

El cocido maragato se consume en el siguiente orden: primero las carnes, el tocino, la oreja, el relleno y el chorizo. A continuación, los garbanzos con el repollo y finalmente la sopa, con la que, si se quiere, se pueden mezclar los garbanzos. Una de las claves para obtener un buen cocido es que la cocción se haga lentamente y que se espume la cazuela repetidamente. Si hay que añadir agua, ésta debe ser caliente.