

cocido extremeño



- 2 puñados de garbanzos generosos por comensal.
 - 400 gr de carne de pecho de cordero.
 - Un hueso de canã de ternera o Tocino fresco.
 - Un trozo pequeño de tocino añejo.
 - 4 muslos y 1/2 carcasa de gallina.
 - Morcilla bofera.
 - Morcilla de sangre fresca.
 - Chorizo.
 - Sal.
 - 2 patatas medianas.
 - 2 zanahorias medianas.
 - Agua.
1. La noche anterior, pondremos los garbanzos en remojo con agua y sal.
 2. En el puchero ponemos toda la carne y agua hasta cubrir. Cuando rompe a hervir echamos los garbanzos.
 3. Reservamos las patatas, zanahoria, chorizo y morcilla para más tarde. Personalmente cuezo el chorizo y la morcilla en un cazo aparte para que suelte la grasa y los añado al final.
 4. Durante los primeros minutos de cocción saldrán impurezas que tenemos que quitar con una espumadera, esto es, quitar la «espumilla» que van soltando en la cocción los garbanzos y la carne.
 5. Lo dejamos cocer a fuego medio, sin remover, hasta que veamos que los garbanzos están casi cocidos, entonces

echamos las patatas (enteras) y las zanahorias (enteras), y dejamos cocer unos 15 o 20 minutos más, o hasta que la patata esté cocida.

6. Finalmente, echamos el chorizo y la morcilla , apagamos el fuego , y dejamos reposar 15 – 20 minutos con la tapa puesta.
7. Aunque sea más al estilo madrileño, se puede sacar el caldo para preparar una sopa de fideos.