

Churros de berza rellenos de ropa vieja con crema de cocido



Ingredientes

Crema de cocido

Sal:

Cebolla: 1 Unidad

Perejil: 1 Ramillete

Costilla con hueso: 200 grs.

Hueso de ternera: 1 Unidad

Puerro: 1 Tallos

Zanahoria: 1 Unidad

Grabanos: 150 g

Ajo con su piel: 2 Dientes

Azafrán: Hebras

Muslo de gallina: 1 Unidad

Agua:

Puntas de jamón: 80 grs.

Decoración

Perejil picado:

Garbanzos cocidos y fritos:

Aceite de perejil: Cantidad necesaria

Macadamias tostadas:

Perejil: Hojas

Hojas de berza

Sal:

Agua:

Hojas de berza:

Ropa vieja con macadamia

Sal:

Cebolla: 1 Unidad

Huevos batidos: 2 Unidades

Pimiento verde: 1 Unidad

Macadamias: 50 grs.

Carne cocida:

Aceite De Oliva:

Agua:

Preparación de la Receta

Para el cocido

- Cocer en agua, huesos de *ternera*, falda de *res*, *costilla* con *hueso*, *jamón serrano*, garbanzos, *zanahoria*, *poro*, *cebolla*, *ajo*, *perejil*, sal, aceite de oliva y unas hebras de *azafrán*, hasta que la carne este suave.

Para los churros

- *Blanquear* las hojas de berza en agua caliente y parar su cocción en agua con hielo
- Rellenar las hojas blanqueadas con la ropa vieja

Para la ropa vieja

- *Saltear* la *cebolla*, el *ajo* y el *pimiento morrón* rojo picados en cuadrados
- Agregar la carne del **cocido** picada y un poco del caldo de cocción.
- Agregar dos huevos y hacer un revuelto.

Para la crema de cocido

- Licuar los garbanzos con un poco de caldo del *cocido* de forma que nos quede una **crema** ligera
- Colar y reservar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/churros-de-berza-rellenos-de-ropa-vieja-con-crema-de-cocido>