

Cocido Maragato

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 4 Unidades

Jamón cocido: 200 g

Oso buco: 300 g

Manitas de cerdo ahumado: 2 Unidades

Panceta: 250 g

GALLINA: 400 g

Nabo: 1 Unidad

Zanahorias: 2 Unidades

Orejas de cerdo: 2 Unidades

Garbanzos Hidratados: 300 g

Para el relleno

Huevos: 3 Unidades

Fideos finos: 300 g

Perejil picado: Cantidad necesaria

Chorizo colorado: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Jamón serrano picado: 50 g

Migas de pan: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una olla *hervir* por 1 hs a partir de agua fría, *panceta*, *jamón*, morro, orejas y manitas ahumadas de *cerdo*, *osso buco* y *gallina*, agregar los garbanzos previamente hidratados.
- *Pelar* las papas y agregarlas enteras a la olla, sumarle pedazos de *nabo* y *zanahoria*.
- PARA EL RELLENO
- En un bol colocar 3 huevos, *perejil* picado, migas de pan, *jamón* serrano picado y chorizo colorado, integrar todos los ingredientes.
- Cocinar por ambos lados en un sartén con aceite de oliva.
- Usar parte del caldo del **cocido** para hidratar fideos finos para terminar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cocido-maragato>