

# Botillo

Los posibles orígenes del botillo lo sitúan en la época romana y es típico de la gastronomía berciana.

Cuando los romanos estaban en esta zona buscando oro intercambiaron con los habitantes de esta zona formas de agricultura y ganadería. El término viene del latín *botellus* o *botulus* que significaba salchicha o chorizo.

En cualquier caso no es exactamente eso, son trozos de carne, huesos, rabo, carrilleras, lengua... del cerdo adobados con especias.

En cada pueblo o casi en cada casa que los elaboran tienen su forma particular de hacerlos, cada uno aplica su receta.

## ingredientes

- Un botillo del Bierzo ( 1kg)
- 2 chorizos frescos
- 1 repollo mediano
- 4 patatas

## elaboración botillo

La forma de hacerlo es sencilla se basa en cocer los ingredientes el tiempo óptimo para cada uno.

Un pequeño truco es envolver el botillo en papel de aluminio para evitar que si se rompe, penetre el agua en el interior y pierda parte de su sabor.

En la receta tradicional no se hace pero si queréis asegurar yo lo haría, así no se pierde nada y se cuece igual.

Coge el botillo e introdúcelo en una olla con agua suficiente para que lo cubra completamente, esperamos que empiece a

hervir, le ponemos una tapa, bajamos el fuego y lo dejamos dos horas y media.

Cuando falten 40 minutos incorporamos el repollo y cuando falte media hora, las patatas peladas enteras y el chorizo.

El color rojizo del agua, efecto de la cocción del botillo ayudara a dar sabor a nuestra verdura y patatas.

Ya tendremos nuestro botillo, es una comida típica de invierno y de un sabor potente, dependiendo de quien lo haya fabricado será más o menos picante.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

### **Hornos:**

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

### **Terminos:**

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.