

Cocido Gallego

Cocido Gallego, si hay una comida en la que la abundancia y el homenaje al cochino se hace evidente, esta es seguro la que llega a su máxima expresión.

Esta es una receta que está pensada para muchos comensales, nosotros vamos a hacerla para 10-12 personas, y aún así sobrará.

ingredientes

- 1 Cachucha (la cabeza entera del cerdo salada)
- 2 tiras de Costilla de cerdo salada
- 2 huesos de Xoan (espinazo salado)
- 2 rabos de Cerdo
- 4 manos de Cerdo
- 400 gr de Panceta
- 400 gr de Lacón
- 1/2 pollo casero
- 400 gr de Jarrete de Ternera
- 1 Repollo
- 2 Manojos de Grelos
- 6 Chorizos
- 4 Chorizos cebolleros
- 300 gr de Garbanzos
- 300 gr de Alubias blancas
- 8 Patatas
- Sal

elaboración Cocido gallego

Como todas las partes del cerdo deben ser saladas, lo primero es desalarlas, un día y medio antes de hacer nuestro cocido debemos poner todo lo que sea cerdo a desalar, cambiándole varias veces.

Una vez desalado comenzamos con la cocción, en una olla grande introducimos la carne de cerdo, el jarrete y el pollo.

Dejamos cocer a fuego medio durante 2 horas, vamos quitando la grasa que se forma en la superficie.

Los garbanzos y las alubias las habremos tenido desde la noche anterior en agua, los meteremos en bolsas de tela para cocinar y los introduciremos en la olla en la que este cociendo el cerdo.

Cuando quede media hora aproximadamente para que termine, sacaremos caldo de esta olla y lo pasaremos a otras 2 ollas, donde coceremos cada una de las verduras, en unos 20 minutos estarán ya listas.

En otra olla pondremos las patata que cubriremos también con caldo y pondremos a cocer.

Cuando queden 15 minutos introduciremos los chorizos en la olla donde este cociendo el cerdo, hay gente que también los cuece aparte para que no le quede en el caldo sabor a chorizo y así aprovecharlo para otras recetas.

Al cabo de las 2 horas tendremos listo nuestro cocido gallego, cortamos y distribuimos la carne en fuentes, ponemos en otra verduras, patatas, legumbres y chorizos, que cada uno se sirva lo que mas le guste.

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.