

# Ropa Vieja de Cocido Gallego

Ropa Vieja de [Cocido Gallego](#), no se hace con todo lo que sobra del cocido, solo con las carnes, para el resto de las sobras hay otras recetas diferentes.

Es una comida de aprovechamiento habitual porque normalmente el nuestros cocidos siempre sobra un poco de todo, por mucha hambre que traigas.

## ingredientes

- Restos de [Cocido Gallego](#), solo la carne
- 2 Cebollas
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen

## elaboración Ropa vieja de cocido Gallego

Cogemos todas las carnes que nos sobre del cocido gallego, morro, oreja, papada, costilla, pezuña, rabo, jarrete, pollo...

Las deshuesamos y las cortamos en trozos pequeños, para no tener que usar el cuchillo cuando la comamos.

En un bol vamos poniendo todos los trozos de las diferentes carnes y las mezclamos todas.

En una sartén con el aceite de oliva virgen sofreímos las cebolla cortadas en gajos finos, a mi me gusta notar la cebolla, si la prefieres más picada, da lo mismo el sabor será el mismo.

Cuando la cebolla este transparente agregamos el contenido del bol y removemos todo para que se impregne del sabor que aporta la cebolla, lo dejamos que se siga haciendo a fuego bajo durante unos 5 minutos.

Ya tendremos nuestra ropa vieja de cocido gallego, opcionalmente le podríamos incorporar un poco de pimentón dulce y otro poco de pimentón picante.

Esto ultimo va en gustos y que cada uno le aporte su toque, de cualquier forma estará delicioso.

### **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.