

COCIDO LEBANIEGO

Ingredientes para 8 personas

garbanzo, 500 gramos	morcillo, 500 gramos
tocino, 200 gramos	chorizo frescos, 2 unidades
huevo, 2 unidades	patata, 2 unidades
hueso de rodilla, 1 unidad	repollo, 1 unidad
hueso de jamón, 1 unidad	miga de pan, 100 gramos
fideo mediano, 1 taza	leche, 1/2 taza
ajo, 2 dientes	sal, al gusto
aceite de oliva, cucharada	



FICHA DE LA RECETA

Calorias:	ALTA
Concepto:	GUISOS Y POTAJES
Coste:	MEDIO
Dificultad:	MEDIA
Método:	TRADICIONAL
Origen:	CANTABRIA
Tiempo:	4 horas
Tipo:	PLATO ÚNICO

ELABORACIÓN

Poner agua fría en una olla alta y echar el morcillo, el chorizo, el tocino magro y los huesos. Cuando comience a cocer, añadir los garbanzos (que habrán estado en remojo toda la noche anterior) y cocer hasta que todo esté tierno, espumando con un cacillo toda la superficie.

A las 3 horas de cocción y unos 20-30 minutos antes de que termine la cocción se añaden las patatas cascadas y el repollo troceado; poner a punto de sal. Colar el caldo y añadir los fideos para hacer la sopa.

Batir los huevos en un cuenco e incorporar el ajo y perejil picados, la miga de pan remojada en leche y escurrida; trabajar la masa hasta conseguir una consistencia más bien espesa. Hacer unos rollos y freirlos en aceite caliente hasta que estén bien dorados.

Servir la sopa como primer plato y, la carne con las verduras y el relleno como segundo.