

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Hacer lo posible para que sobre, que al día siguiente está incluso más rica.

## Descripción:

Plato típico de invierno que cuando lo hace mi madre, es casi como una fiesta de lo rico que está. Eso sí, esta comida es para luego echarse una siesta, porque no hay quien sea capaz de salir a andar... La foto es de <https://lasrecetasdelabuelapaca.wordpress.com>

## Ingredientes para 4 personas :

- Costilla de cerdo
- Magra de cerdo
- Tocino blanco
- Tocino entreverado
- Patas de cerdo
- Espinazo fresco de cerdo
- Huesos blancos salado
- Morcilla
- Berza
- Patatas
- Habichuelas blancas cocidas ( las de bote de siempre)
- Colorante

## Preparación:

### Paso 1

Cortamos la berza en trozos pequeños.

### Paso 2

En una olla con agua fría echamos todas las carnes, excepto la morcilla, y la ponemos a cocer. Desespumamos de vez en cuando.

### Paso 3

Despues de media hora cociendo, echamos la berza y lo dejamos cociendo hasta que esté todo tierno.

### Paso 4

Cuando esté todo cocido, echamos las patatas en trozos medianos.

### **Paso 5**

*Cuando las patatas estén cocidas, echamos las habichuelas de bote, la morcilla y el colorante. Dejar 5 minutos cociendo y apagar.*

### **Paso 6**

*Servir la berza por un lado y las carnes por otro.*