COCIDO CATALÀN

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Maria Zito





Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 KG de JARRETE DE TERNERA
- 1/2 KG de GALLINA O POLLO
- 1 HUESO JAMON
- MORRO Y OREJA DE CERDO
- 1 BUTIFARRA BLANCA Y NEGRA
- 1/2 de COL
- 2 HUESO DE RODILLA DE TERNERA
- 3 RAMITAS de APIO
- 4 ZANAHORIA
- 2 NABO
- 100 GR de GARBANZOS
- 3 GRANDES de PATATAS
- 4 PELOTA

Preparación:

Paso 1

PARA LA PELOTA INGREDIENTES 100 GR MAGRO DE CERDO 100 GR DE PANCETA 1 HUEVO 1 DIENTE DE AJO PAN RALLADO PEREJIL HARINA SAL PIMIENTA

Paso 2

SE PONEN EN REMOJO LOS GARBANZOS EL DIA ANTERIOR. SE LAVAN TODAS LAS VERDURAS Y SE RESERVAN . ASI COMO LA CARNE . HUESO.

Paso 3

EN UN GRAN OLLA SE PONEN A HERVIR LA CARNE , LA GALLINA , LOS HUESOS , JAMON . MORRO Y OREJA, CUANDO HIERVAN SE SACA LA ESPUMA Y SE AÑADEN LOS GARBANZOS INTRODUCIDOS EN UNA MALLA PARA LUEGO PODERLOS SACAR FACILMENTE SE DEJA HERVIR A FUEGO LENTO DURANTE 1`30 H

Paso 4

MIENTRAS TANTO. SE PREPARA LA PELOTA: SE TRITURA LA CARNE Y SE AMASA EN UN BOL CON EL PEREJIL PICADO LA SAL , LA PIMIENTA, EL HUEVO BATIDO, EL AJO PICADO , PAN RALLADO , SE HACE UNA PELOTA ALARGADA Y SE PASA POR LA HARINA PARA QUE QUEDE MAS COMPACTA

Paso 5

PASADA LA 1`30 H SE AÑADEN LAS VERDURAS LAS PELOTAS Y QUE HIERVAN 30 MIN. MAS.

Paso 6

POR ULTIMO SE AÑADE LAS BUTIFARRA, PROBAR EL PUNTO DE SAL Y AÑIR SI FUERA NECESARIO , Y DEJARLO 30 MIN MAS. TERMINADA LA COCION SE CUELA EL CALDO SE PONE AL FUEGO Y SE HACE UNA SOPA DE GALET . Y SE SIRVE LA SOPA DE PRIMERO Y DE SEGUNDO LA CARNE .Y LAS VERDURAS PRESENTADAS EN DOS FUENTES DIFERENTES.