

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene RESA



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 5 personas :

- 1 bandeja de verduras
- 1kg de garbanzos
- 1 unidad de col
- 500gr de fideos gordos
- 200gr de pollo
- 1 unidad de hueso rodilla
- 1 pastilla de caldo concentrado avecrem
- 200gr de carne de cunill

Preparación:

Paso 1

Se pone en remojo 1 día antes con agua caliente y un puñado de sal los garbanzos secos. Al día siguiente se escurren, y se ponen otra vez en agua caliente y se añade el resto de ingredientes: verduras para caldo, pollo, carne de cunill, hueso de rodilla, que hierva con el caldo durante 2 horas.

Paso 2

Cuando haya hervido, se cuela el caldo y se vuelve a coger el caldo, se añade los garbanzos de nuevo y la carne de cunill, la col, fideos gordos, y una pastilla de Avecrem, hasta que se haya hecho todo.