Cocido de garbanzos

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Magnífica elección en Navidades

Ingredientes para 6 personas :

- 500gr de garbanzos
- hueso de jamón
- media col
- 4 zanahorias
- carne de cunill
- hueso de rodilla
- chorizo crudo
- pelotas de carne
- 1/2 de calabaza
- Apio

Preparación:

Paso 1

Se ponen los garbanzos con agua caliente la noche de antes con sal y hueso de jamón. Al día siguiente se escurre y se vuelve a poner con agua caliente en la olla donde se van a poner el resto de ingredientes.

Paso 2

Se preparan pelotas con carne picada y se añade ajo, perejil y huevo y harina. Se añaden a la mezcla.

Paso 3

Se añade a la olla: col, patatas, zanahoria, carne, hueso de rodilla, chorizo, calabaza y verduras al gusto. Se deja hervir todo a fuego lento durante 3 horas, y se sirve en un plato hondo grande.