

Creador: Monónimo



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

El cocido maragato es un plato tradicional de la comarca de la Maragatería (Provincia de León), Se trata de un cocido que tradicionalmente alimentaba a los trabajadores del campo en una sola comida para un duro día de trabajo.

Ingredientes para 4 personas :

- 300 gm de garbanzos
- 200 gm de lacón
- 250 gm de cecina
- 250 gm de gallina
- 400 gm de morcillo
- 50 gm de tocino
- 1 hueso de caña
- 1 hueso de jamón
- 1 chorizo fresco
- 1 oreja de cerdo
- 1 manita de cerdo fresca
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 200 gm de patatas
- 1/2 de berza de Asa de Cántaro
- 100 gm de fideos medianos
- Aceite de oliva virgen
- Pimentón
- Perejil
- Sal
- Agua

Preparación:

Paso 1

Los garbanzos deberán estar a remojo desde la noche anterior, en agua templada y con dos cucharadas de sal. En una cazuela grande, ponemos todos los ingredientes, menos los garbanzos, la patata, los fideos y la berza.

Lo cubrimos con agua y lo ponemos a cocer. Cuando lleve 1 hora de cocción, se añaden los garbanzos una vez escurridos. Esperaremos a que rompa de nuevo a hervir para dejar la cocción a fuego lento. El guiso deberá cocer despacio a fuego muy lento durante 4 horas. Media hora antes de finalizar deberemos añadir las patatas y la sal. El repollo, lavado y troceado, se pone a cocer aparte durante media hora, aproximadamente. A continuación se pelan y filetean los ajos. En una sartén con el aceite de oliva se doran los ajos, seguidamente se retira la sartén del fuego, y se le añade al sofrito un poco de perejil picado y el pimentón, mezclándolo todo bien. Se juntan las patatas con la berza y se riegan con este refrito. Para la preparación de la sopa, se retira una parte del caldo del cocido, dejando siempre algo para que no se seque la carne, se pone a hervir y se le añaden los fideos dejando que cuezan durante 15 ó 20 minutos.

Paso 2

Para el relleno: 2 huevos. 150 gramos de miga de pan del día anterior. 1 diente de ajo. 50 gramos de jamón en trocitos menudos. 50 gramos de chorizo en trocitos muy pequeños. Aceite de oliva virgen. Para hacer el relleno, se baten los huevos y se les añade el pan, el jamón, el chorizo, el perejil y los ajos muy picados. Se fríe como si fuera una tortilla, se presenta en la mesa y se corta en tantos trozos como comensales. El cocido maragato se consume en el siguiente orden: primero las carnes, el tocino, la oreja, el relleno y el chorizo. A continuación, los garbanzos con el repollo y finalmente la sopa, con la que, si se quiere, se pueden mezclar los garbanzos. Una de las claves para obtener un buen cocido es que la cocción se haga lentamente y que se espume la cazuela repetidamente. Si hay que añadir agua, ésta debe ser caliente.