Cocido Montañés

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

Creador: ChefB **Recetizador:** Marussela



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 Kilo de Alubias Blancas
- 200 gr. de costilla de cerdo
- 200 gr. de tocino blanco
- 1 chorizo
- 2 patatas medianas
- 1 berza
- 1 careta de cerdo
- 1 morcilla de arroz
- sal
- aceite
- 2 cucharadas de tomate frito
- 1 vaso de vino

Preparación:

Paso 1

Remojar las alubias durante 12 horas. Poner en la olla rápida un poco de aceite y meter el tocino, la careta (troceada), la costilla y el chorizo (todo lavado) dar unas vueltas, añadir el vino, el tomate frito y las judías, remover y cubrir con agua fría, tapar y, cuando adquiera presión, contar 20 minutos. Separar del fuego, abrir la olla cuando pierda vapor e incorporar la berza o repollo lavado, escurrido y picado fino, y las patatas, lavadas y triscadas en trozos y la morcilla entera. Sazonar, tapar de nuevo la olla y cocer, cuando adquiera presión, 5 minutos más.