

Puchero andaluz

por gijonilla



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Legumbres

Temporada: Todo el año

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

2 muslos de pollo
1 trozo de jarrete de ternera
1 trozo de tocino salado
1 hueso blanco
1 hueso de espinazo de cerdo
1 trozo de tocino fresco
1 trozo de costilla de cerdo salada
1 apio
1 puerro
2 patatas grandes
4 puñados de garbanzos
4 zanahorias
Hierbabuena

Preparación

- Poner los garbanzos en agua el día anterior. Lavar los huesos para quitarles el exceso de sal.
- Colocar todo en una olla grande express, excepto las patatas, y cubrir de agua. Justo en el momento que empiece a hervir quitar la espuma suelta con una espumadera. En este punto, añadir las patatas y cerrar la olla.
- Cuando la válvula empiece a pitar, contar 30 minutos y apagar el fuego. Abrir la olla cuando haya terminado de salir el vapor, probar y rectificar de sal. No se debe echar sal antes porque aunque los huesos estén lavados siguen soltando algo de sal.
- Para emplatar quedan muy bien unas hojitas de hierbabuena.

Notas:

- También se puede elaborar con arroz y fideos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/183201/puchero-andaluz/>