

Cocido gallego

Dedicación: 15. minutos · Cocción: 1 hora y media · Cantidad: 4 - 6 personas

Ingredientes

- 800 grs carne de aguja con hueso de ternera
- 800 grs de costilla de cerdo fresca o salada
- 1 oreja y 2 morros de cerdo salados
- 3-4 zanahorias
- 2 chorizos, aceite de oliva
- 1.5 kg de repollo rizo, de corazón, grelos etc.
- 6 patatas medianas, sal, unto de cerdo
- 1 pollo entero o 2 zangos y 2 alas



Sobre esta receta

Esta es una receta para hacer uno de los platos de la gastronomía gallega por excelencia: el cocido gallego. Con esta versión podréis hacerlo independientemente del lugar donde vivais y es que la combinación de todos sus ingredientes la hace realmente única.

Preparación

1. El día anterior ponemos las partes saladas a desalar en abundante agua que cambiaremos unas 3 ó 4 veces.
2. Usaremos 2 cazuelas, en una ponemos a cocer en litro y medio de agua con un poco de sal y un trocito de unto la carne de ternera y las partes saladas como el morro, la oreja. Esto tendrá que cocerse aproximadamente una hora y mantendremos el fuego de manera que esté siempre hirviendo medio-alto.
3. Mientras tanto cortamos la costilla en 3 ó 4 trozos, pelamos las zanahorias, las patatas, troceamos el pollo si es entero en 2 y si no los muslos y las alas enteros. El repollo lo dividimos en 4 partes y le quitamos la parte central y separamos las hojas.
4. Cuando la carne lleva unos 20 minutos haciéndose, en otra cazuela ponemos a cocer en litro y medio de agua con una pizca de sal, la costilla, zanahorias y pollo. A los 10-15 minutos añadimos las patatas, el chorizo y el repollo. Para el repollo ponemos la mitad y le echamos un chorro de aceite de oliva y un poco de sal, luego ponemos el resto y volvemos a echar aceite y sal. Tapamos y dejamos cocer unos 20-25 minutos hasta que la verdura y las patatas estén blandas.
5. Apagamos el fuego y dejamos reposar unos minutos, luego servimos en dos bandejas: una con las patatas, verdura y zanahorias y la otra con las carnes y demás ingredientes.

Consejos

- Podemos cocinarlo todo en una cazuela grande respetando la secuencia de tiempo, es decir primero la carne de ternera y salados, tras 20 minutos la costilla, zanahoria y pollo. 15 minutos después las patatas, chorizo y repollo.
- Podemos añadir más ingredientes como la pata, lengua y rabo de cerdo salados, legumbres como los garbanzos o alubias, distintos tipos de chorizos, etc.