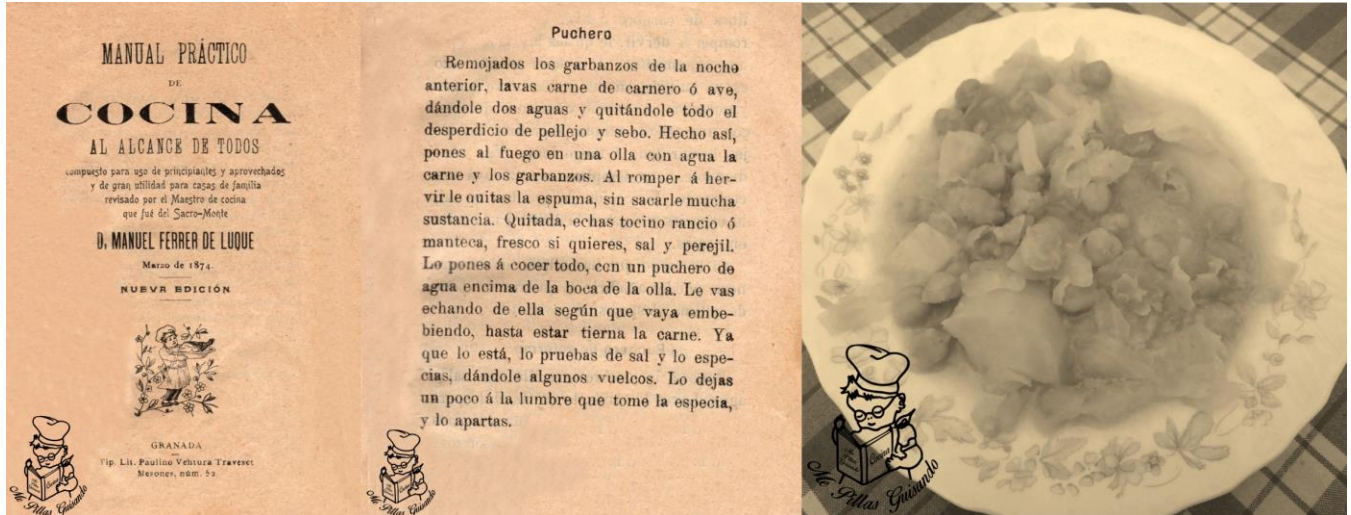




<https://www.mepillasquisando.com>



PUCHERO DE 1874



INGREDIENTES:

- 400 gr. De Garbanzos remojados.
- 150 gr. De Carne de Carnero o Ave.
- 1 Trozo de Tocino rancio.
- Sal y Perejil.
- Espicias al gusto.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Remojamos los garbanzos de la noche anterior, lavas carne de carnero o ave, dándole dos aguas y quitándole todo el desperdicio de pellejo y sebo. Hecho así, pones al fuego en una olla con agua la carne y los garbanzos. Al romper a hervir le quitas la espuma, sin sacarle mucha sustancia. Quitada, echas tocino rancio o manteca, fresco si tienes, sal y perejil. Lo pones a cocer todo, con un puchero de agua encima de la boca de la olla. Le vas echando de ella según que vaya embebiendo, hasta estar tierna la carne. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo especias, dándole algunos vuelcos. Lo dejas un poco a la lumbre que tome la especia, y lo apartas.

<https://www.mepillasquisando.com>