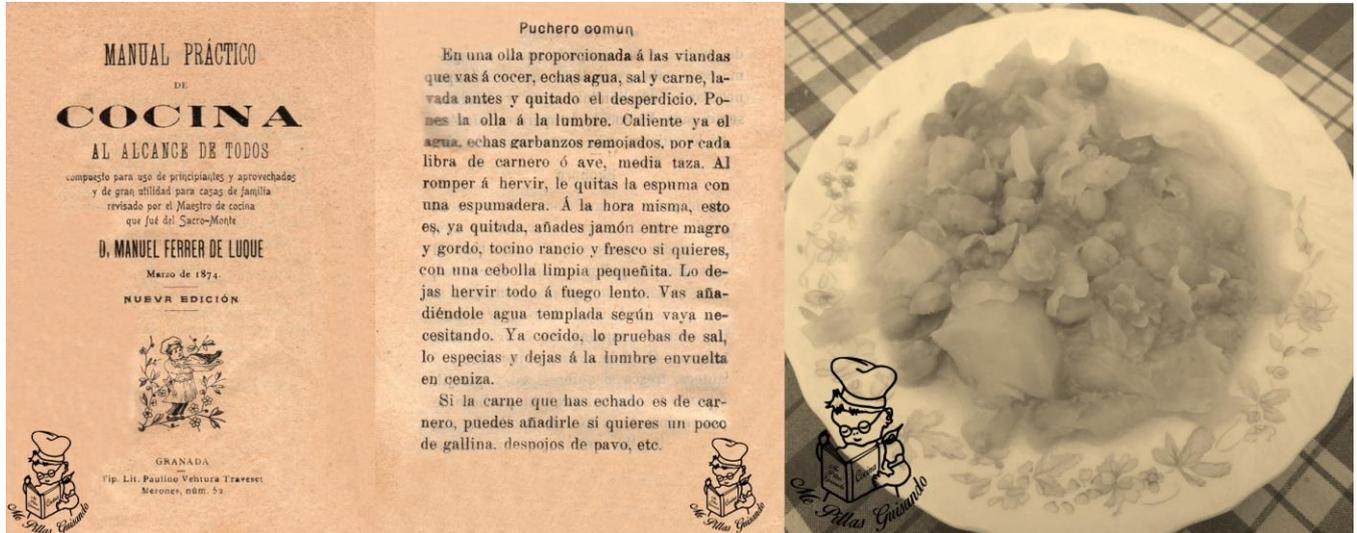




<https://www.mepillasquisando.com>



PUCHERO COMÚN DE 1874



INGREDIENTES:

- ½ K. De Garbanzos remojados.
- Carne de Carnero o Ave.
- 1 Trozo de Jamón.
- 1 Trozo de Tocino rancio fresco.
- 1 Cebolla.
- Carne de Gallina o Pavo.
- Sal y Pimienta.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

En una olla proporcionada a las viandas que vas a cocer, echas agua, sal y carne, lavada antes y quitado el desperdicio, pones la olla a la lumbre. Caliente ya el agua echas garbanzos remojados, por cada libra de carnero o ave, media taza. Al romper a hervir, le quitas la espuma con una espumadera. A la hora misma, esto es, ya quitada, añades jamón entre magro y gordo, tocino rancio y fresco si quieres, con una cebolla limpia pequeñita. Lo dejas hervir todo a fuego lento. Vas añadiendo agua templada según vaya necesitando. Ya cocido, lo pruebas de sal, lo especias y dejas a la lumbre envuelta en cenizas. Si la carne que has echado es de carnero, puedes añadirle si quieres un poco de gallina, despojos de pavo, etc.

<https://www.mepillasquisando.com>