



<https://www.mepillasquisando.com>



PUCHERO DE ENFERMO DE 1874



INGREDIENTES:

½ K. De Garbanzos en remojo.

¼ K. De Gallina.

1 Trozo de Jamón magro.

1 Trozo de Tocino rancio.

Sal, Pimienta y Pan.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Pones a la lumbre una olla con sal y agua. Lavas la carne, le quitas el desperdicio y la echas. Añades garbanzos tiernos o remojados de la noche antes, jamón magro, un poco de tocino rancio, y un trozo de gallina. A su tiempo le quitas la espuma como sabes, y lo dejas cocer el tiempo necesario, añadiéndole agua y lumbre, según pida. Ya cocido, lo apartas y sirves. Si lo quieres más sustancioso, cocido ya casi, machacas un poco de gallina en el almirez, lo mezclas con migas de pan desleída con caldo. Lo cueles y echas en la olla. Lo sazonas y dejas sin especiar a lumbre envuelta en cenizas.

<https://www.mepillasquisando.com>