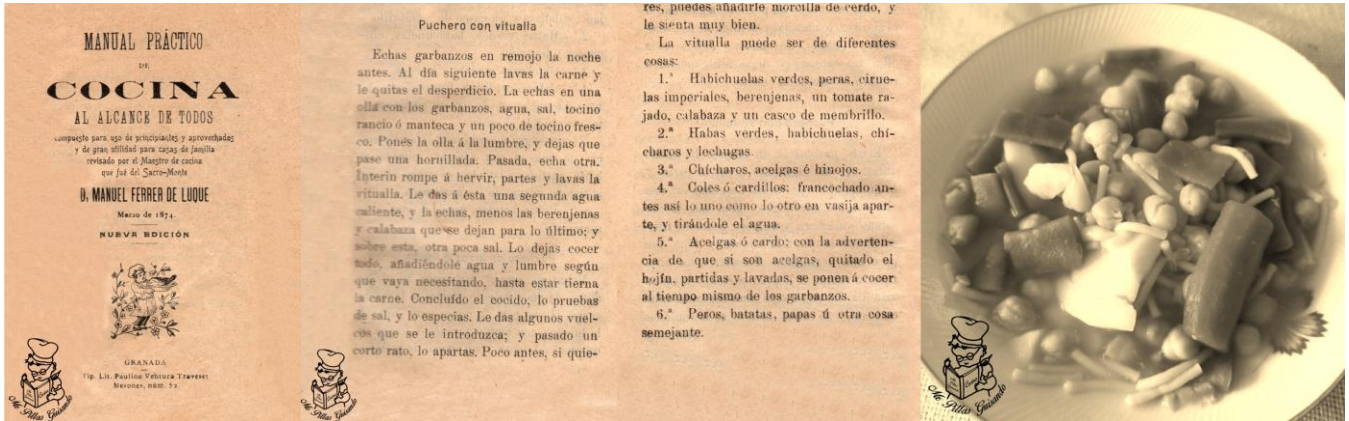




<https://www.mepillasquisando.com>



PUCHERO CON VITUALLA DE 1874



INGREDIENTES	
PUCHERO	VITUALLA
<p>½ K. De Garbanzos en remojo. ¼ K. De Gallina. 1 Trozo de Jamón magro. 1 Trozo de Tocino rancio. 1 Trozo de Tocino fresco. 2 Berenjenas. 1 Trozo de Calabaza. 1 Trozo de Morcilla Sal, Pimienta y Pan.</p>	<p>1ª Habichuelas verdes, peras, ciruelas imperiales, berenjenas, Tomate, Calabaza, Membrillo. 2ª Habas verdes, Habichuelas, Chicharos y Lechuga. 3ª Chicharos, Acelgas y Hinojos. 4ª Coles o Cardillos. 5ª Acelgas o cardo. 6ª Peros, Batatas, papas u otra cosa semejante.</p>

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Echas garbanzos en remojo la noche antes. Al día siguiente lavas la carne y le quitas el desperdicio. La echas a una olla con los garbanzos, agua, sal, tocino rancio o manteca y un poco de tocino fresco. Pones la olla a la lumbre, y dejas que pase una hornillada. Pasada, echa otra. Integrin rompe a hervir, partes y lavas la vitualla. Le das a esta una segunda agua caliente, y la echas, menos las berenjenas y calabaza que se dejan para lo último; y sobre esta, otra poca sal. Lo dejas cocer todo, añadiéndole agua y lumbre según que vaya necesitando, hasta estar tierna la carne. Concluido el cocido, lo pruebas de sal, y lo especias. Le das algunos vuelcos que se le introduzca; y pasado un corto rato, lo apartas. Poco antes, si quieres, puedes añadirle morcilla de cerdo, y le sienta muy bien.

<https://www.mepillasquisando.com>