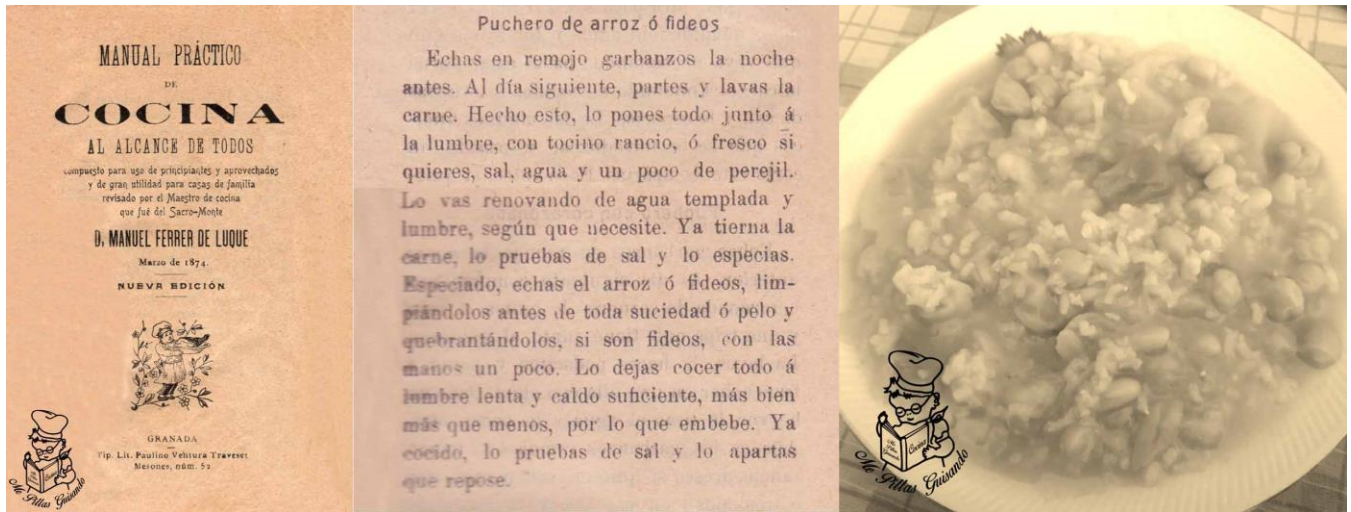




<https://www.mepillasquisando.com>



PUCHERO DE ARROZ O FIDEOS 1874



INGREDIENTES:

- 360 gr. de Garbanzos lechosos.
- 200 gr. de Carne (al gusto).
- 1 Trozo de Tocino.
- 100 gr. de Arroz o Fideos.
- 4 Ramitas de Perejil.
- Sal.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Echas en remojo garbanzos la noche antes, partes y lavas la carne. Hecho esto, lo pones todo junto a la lumbre, con tocino rancio, o fresco si quieres, sal, agua y un poco de perejil. Lo vas renovando de agua templada y lumbre, según que necesite. Ya tierna la carne, lo pruebas de sal y lo especias. Especiado, echas el arroz o fideos, limpiándolos antes de toda suciedad o pelo y quebrantándolos, si son fideos, con las manos un poco. Lo dejas cocer todo a lumbre lenta y caldo suficiente, más bien más que menos, por lo que embebe. Ya cocido lo pruebas de sal y lo apartas que repose.

<https://www.mepillasquisando.com>