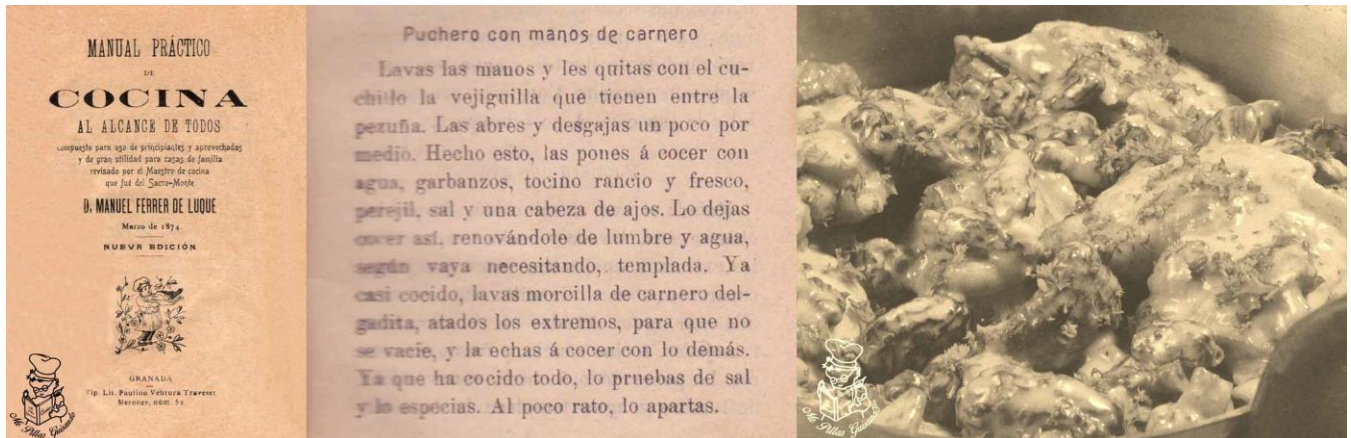




<https://www.mepillasquisando.com>



PUCHERO CON MANOS DE CARNERO 1874



INGREDIENTES:

- 3 Manos de Carnero.
- 300 gr. de Garbanzos.
- 1 Trozo de Tocino rancio.
- 1 Trozo de Tocino fresco.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 1 Morcilla de Carnero.
- Sal y Perejil.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Lavas las manos y les quitas con el cuchillo la vejiguilla que tienen entre la pezuña. La abres y desgajas un poco por medio. Hecho esto, las pones a cocer con agua, garbanzos, tocino rancio y fresco, perejil, sal y una cabeza de ajos. Lo dejas cocer así, renovándole de lumbre y agua, según vaya necesitando, templada. Ya casi cocido, lavas morcilla de carnero delgadita, atados los extremos, para que no se vacie, y la echas a cocer con lo demás. Ya que ha cocido todo, lo pruebas de sal y lo especias. Al poco rato, lo apartas.

NOTA: Cuando habla de tocino rancio, se refiere a tocino salado.

<https://www.mepillasquisando.com>