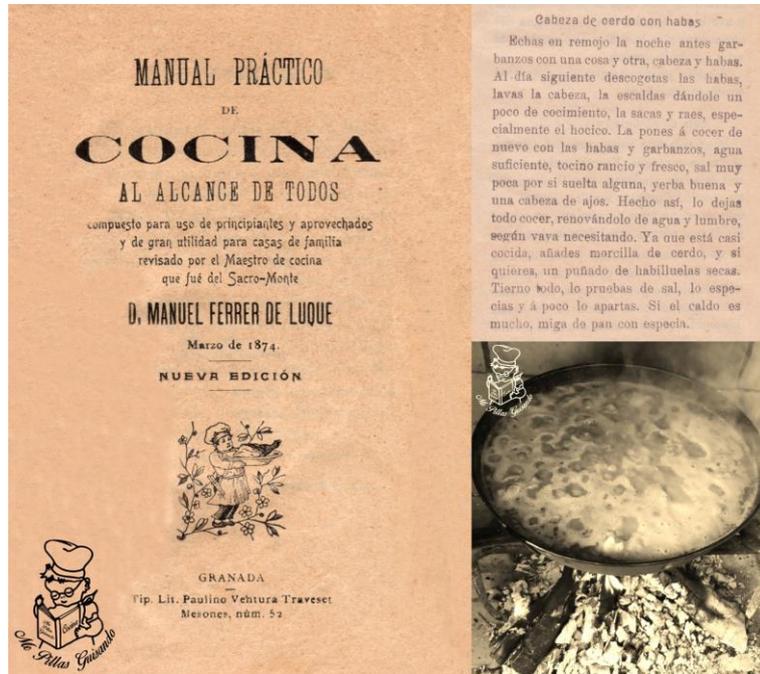




<https://www.mepillasquisando.com>



CABEZA DE CERDO CON HABAS 1874



INGREDIENTES:

- ½ Cabeza de Cerdo.
- 100 gr. de Habas secas.
- 100 gr. de Garbanzos.
- 1 Trozo de Tocino fresco.
- 1 Trozo de Tocino rancio.
- 1 Cabeza de Ajos.
- Sal y Hierba buena,
- 2 Trozos de Morcilla.
- 1 Puñado Habichuelas secas.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL

Echas en remojo la noche antes garbanzos con una cosa y otra, cabeza y habas. Al día siguiente descogotas las habas, lavas la cabeza, la escaldas dándole un poco de cocimiento, la sacas y raes, especialmente el hocico. La pones a cocer de nuevo con las habas y garbanzos, agua suficiente, tocino rancio y fresco, sal muy poca por si suelta alguna, yerba buena y una cabeza de ajos. Hecho así, lo deja todo cocer, renovándolo de agua y lumbré, según vaya necesitando. Ya que está casi cocida, añades morcilla de cerdo, y si quieres, un puñado de habichuelas secas. Tierno liado, lo pruebas de sal, lo especias y a poco lo apartas. Si el caldo es mucho, miga de pan con especia.

NOTA: Descogotar las habas es quitarle la parte de arriba de la cascara.

Tocino rancio, es el que hoy conocemos como el tocino salado.

<https://www.mepillasquisando.com>