

PUCHERO DE ADEMUZ



HOSTAL
RESTAURANTE

CASA DOMINGO

Avd. Valencia, 1
978 78 20 30

ADEMUZ



4 PERSONAS



TIEMPO: 180 Min.



- 300 gramos de alubia canela.
- 200 gramos de panceta de cerdo cortada a tacos.
- 200 gramos de costilla o falda de cordero.
- 250 gramos aproximadamente de garrón de jamón.
- 4 morcillas pequeñas.
- 250 gramos de cardo.
- 350 gramos de patata cortada a gajos (cascada).
- Azafrán.
- Sal al gusto.



PREPARACIÓN:

- 1 Dejar a remojo la noche anterior las alubias canela con un garrón de jamón.
- 2 Poner agua a hervir. Lavamos y añadimos las alubias junto con el garrón de jamón. Cuando rompa el hervor de nuevo, echamos la sal, el azafrán y añadimos las carnes.
- 3 Cuando la alubia esté cocida, que será entre 60 y 90 minutos si el agua es blanda, y 120 o 150 minutos si el agua es dura, añadimos la patata y el cardo.
- 4 Dejar cocer unos 20 minutos más. A mitad de cocción añadimos la morcilla para evitar que se deshaga.
- 5 Servir, a ser posible, en cazuela de barro.