

Cocido maragato de Can Cuxart

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Dos trozos de pies de cerdo
- Dos trozos de costilla
- Dos trozos de gallina
- Dos trozos de tocino
- Dos trozos de cecina
- Dos trozos de ternera
- Dos trozos de lacón
- Dos trozos de chorizo
- Albóndigas de carne
- Dos tomates
- Una cebolla
- Olivas verdes
- Garbanzos
- Media col
- Dos patatas medianas
- Pimentón de León
- Sal
- Aceite

Para las dos natillas:

- Un huevo
- Leche
- Harina de maíz
- Azúcar
- Piel de limón
- Una rama de canela

- Dos galletas María

/ Preparación

Preparación

- Ponemos a calentar una olla grande con agua y sal e incorporamos primero las carnes que más tardan en hacerse, como los pies de cerdo, la gallina y el tocino. Lo último que añadiremos será el lacón, porque se cuece muy rápido. En total, dejaremos que se cuezan las carnes unas dos horas y media.
- Mientras, preparamos los garbanzos, que deberán haber estado en remojo, como mínimo, 12 horas. Los ponemos a cocer el mismo tiempo que las carnes, con un caldo casero, ternera y un hueso de pollo.
- A continuación, preparamos las natillas. Colocamos en un vaso de batidora dos yemas de huevo, dos cucharadas de harina de maíz y dos de azúcar, y batimos. Añadimos dos vasos de leche, una corteza de limón y una rama de canela.
- Repartimos la masa en dos bols de cristal y los metemos en el microondas 3 o 4 minutos. Los sacamos, removemos y dejamos las natillas un par de minutos más.
- Finalmente, espolvoreamos las natillas con un poco de canela en polvo y dejamos que se enfríen en la nevera.
- Es el turno de las verduras. Para ello, ponemos a cocer en una olla media col y dos patatas. Añadimos un poco de pimentón de León y dejamos que se vayan cociendo durante 15 minutos.
- Finalmente, preparamos la ensalada. Cortamos dos tomates y una cebolla y los colocamos en un plato. Añadimos unas olivas verdes y aderezamos con una pizca de sal y aceite de oliva.
- Cuando esté todo listo, podemos disfrutar del cocido maragato. En Can Cuxart recomiendan comerlo en este orden: ensalada, carne, garbanzos, verduras, sopa y natillas, aunque el comensal es quien decide.