

Cocido de Verano



Ingredientes:

- 300 gramos de garbanzos que habremos tenido en remojo en agua a temperatura ambiente toda la noche, si fuesen congelados los echaríamos sobre el agua hirviendo.
- ½ kg. Carne de cordero de punta pecho, cuello, riñonada.
- ¼ kg. judías planas o mejor de gancho.
- 2 ajos
- 1 cucharada de pimentón y sal al gusto.
- 1 litro y medio de agua
- ½ kg de patatas pequeñas que son las que antiguamente se utilizaban por su mejor sabor.
- ¼ kg calabaza totanera.
- 1 berenjena.
- azafrán, colorante alimentario y sal.

Elaboración:

Se ponen en la olla pronto los garbanzos, la carne, las judías y una cucharada de pimentón, todo cubierto de agua, una vez que la válvula empieza a dar vueltas, hervir unos 30 minutos, una vez pasado el tiempo, se destapa la olla, se comprueban los garbanzos si están tiernos, si no fuese así, se pone al fuego un poco más, una vez estén en su punto, se añade el resto de ingredientes, rectificamos de sal y agua, se añade el colorante alimentario o cúrcuma (más saludable), con la olla semidestapada y al fuego unos 20 minutos más, se pinchan las patatas y si están listás, pues a comer.