



Cocido Maragato

(Para 4 personas)

100 grs de Cecina de vacuno de León curada • 100 grs de lacaón curado con hueso • 100 grs de morcillo de vaca • 100 grs de gallina • 100 grs de panceta curada • 100 grs de patas de cerdo curadas • 100 grs de oreja y morro de cerdo curado • 100 grs de tocino de barriga o de papada • 100 grs de chorizo fresco.

1 relleno por persona

(éste último se hace con huevo, leche y trozos del cocido, todo ello frito y después cocido en el caldo)

400 grs de garbanzos de la zona.

400 grs de repollo rizado.

200 grs de patatas.

La Sopa

150 grs de fideo gordo o

150 grs de pan de bogaza del día anterior cortado muy fino.

Se acompaña de pastel de natillas y café de pote de la abuela.

Preparación:

El día anterior se pone a remojo las carnes y, en recipiente aparte, los garbanzos en agua caliente y sal.

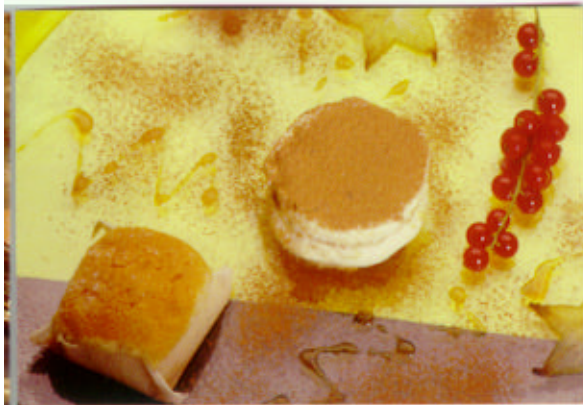
Se ponen las carnes y los garbanzos a cocer por la mañana temprano a fuego suave (deben estar de 2 a 3 horas). Algunas carnes se hacen antes que otras por lo que conviene sacarlas antes e incorporarlas a la hora de servir.

Se cuece aparte la verdura, las patatas y un hueso.

En el caldo de las carnes se hace la sopa.

Se comienza a servir por las carnes, después las verduras y por último la sopa.





Semifrío de Queso Fresco de cabra con Mantecadas de Astorga

(Para 4 personas)

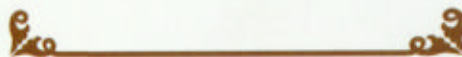
*200 grs de queso fresco de cabra.
3 yemas de huevos frescos.
75 grs de azúcar blanca.
2 mantecadas laminadas.
2 cucharadas soperas de agua caliente.
3 cucharadas soperas de licor tipo Amareto di Saronò
25 grs de chocolate de Astorga amargo.*

Se mezclan las yemas con el azúcar y el agua hasta que esponje.

Añadimos el queso y se remueve despacio.

Preparamos el molde ponemos una base de mantecadas, emborrachamos con el licor y añadimos la mezcla por encima.

Dejamos enfriar en la nevera un mínimo de 2 horas.
Servir en plato espolvoreando por encima con el chocolate.





Congrio al Ajo Arriero

(Por persona)

*200grs de congrio abierto.
50grs de patatas cocidas.
2 cucharadas de aceite de oliva.
1 diente de ajo para el refrito.
20 grs de pimentón de la Vera.
1 huevo cocido.*

*Para cocer el congrio:
1 hoja de laurel.
1/2 cebolla fresca.
1 caña de perejil.
1/2 pimiento verde fresco
10 grs de sal gorda.
15 ml de aceite de oliva.*

Se pone el agua a hervir en ese momento se le añade el congrio y se deja hasta que esté cocido. (Más o menos 10 minutos).

Se hace el refrito con el aceite y los ajos laminados.

Dorados los ajos añadimos el pimentón y un chorrito de agua de cocer el congrio.

Colocamos el congrio en un plato, lo rociamos con el refrito y le añadimos el huevo y las patatas.

