

Receta de Olla Podrida de Burgos

02 Oct 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de este plato típico de Burgos llamado **Olla Podrida**, es un plato muy contundente y nutritivo y os aconsejo que si lo preparáis en casa, os vendrá fenomenal una buena siestecita para después.

Ingredientes

- Alubias rojas (500grs o más según comensales)
- Manita de cerdo (media)
- Morcilla de Burgos (una o dos)
- Oreja de cerdo (una)
- Costilla de cerdo (200grs)
- Chorizo (dos o tres pequeños)
- Tocino (sobre 200grs)
- Cecina de vaca (200grs)
- Cebolla (una mediana)
- Pimentón dulce (una cucharadita)
- Laurel (una o dos hojas)
- Sal
- Ajos (una cabeza)
- Harina (una o dos cucharaditas)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner en remojo la noche antes en bastante agua fría las alubias por un lado y las carnes del cerdo por otro, mejor si están adobadas
2. En la olla a fuego lento, poner las alubias con el mismo agua del remojo, una cabeza de ajos, el laurel y una loncha del tocino, dejar cocer
3. Cortar el hervor tres veces con un chorrito de agua fría
4. En otra cacerola cocer las carnes de cerdo y cuando estén tiernas, añadir el resto del tocino y el chorizo
5. Cuando las carnes estén tiernas, añadirlas a la olla de las alubias, echando un poco de caldo de la cocción y dejar que cuezan lentamente, después echar la morcillas
6. En una sartén con un poco de aceite, refreír la cebolla bien picadita, añadir el pimentón y un poco de harina, remover bien y volcar sobre las alubias
7. Dejar hervir hasta que las alubias estén tiernas, servir caliente todo junto o por separado como mejor os

Olla Podrida de Burgos

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

guste y.....buen provecho!!!
