Cocido montañés

Cantàbria

Isabel Gómez

Ingredients

400 g de mongetes seques
200 g de cansalada fresca o cansalada viada
100 g de xoriço casolà fresc
250 g de costella de porc fresca i adobada
1 botifarró d'arròs
1 botifarró d'any
1 col de cabdell (molt important)
Pebre vermell dolç
Oli d'oliva
Sal

Preparació

Les mongetes, poseu-les en remull la nit anterior. L'endemà, aboqueu-les en una cassola amb els xoriços, la cansalada i la costella. Cobriu-ho amb aigua freda i quan comenci a coure's afegiu-hi un raig més d'aigua freda per tallar la cocció. Repetiu aquesta operació dues vegades més. Deixeu-ho coure a foc molt lent durant una hora i mitja aproximadament fins que les carns estiguin tendres.

Netegeu bé la col de cabdell, fulla a fulla, i enrotlleu-la. Talleu-la en juliana. Afegiu-la a la cassola juntament amb el botifarró d'any (punxeu-lo amb un ganivet perquè no s'obri) i deixeu-ho coure una altra mitja hora aproximadament.

Transcorregut aquest temps, tireu-hi el botifarró d'arròs (que també heu de punxar) i un sofregit fet amb l'oli i el pebre vermell dolç. Coeu-ho una altra mitja hora.

Serviu-ho calent. D'una banda, les mongetes amb la col de cabdell i en una altra safata les carns trossejades.

Informacions culturals

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92 A/e: esparreguera@cpnl.cat
http://www.cpnl.cat www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/SLCEsparreguera www.twitter.com/jovesillengua
www.facebook.com/slcesparreguera https://instagram.com/slcesparreguera
http://blogs.cpnl.cat/receptaris http://blogs.cpnl.cat/esparreguera