

Nombre **COCIDO MANCHEGO**

Ingredientes hueso de jamón, hueso de caña, media gallina, tocino, chorizo, morcilla, garbanzos, dos patatas, un pimiento verde, media cebolla, un calabacín, un tomate

Preparación Se llena de agua una olla de regulares dimensiones y se pone al fuego. Se añade la carne junto con un buen hueso de caña y otro de jamón, media gallina, un buen trozo de tocino, chorizo y morcilla de año. Al mismo tiempo se le ponen los garbanzos previamente puestos en remojo, un par de patatas, un pimiento verde, media cebolla, un calabacín y un tomate. El período de cocción puede venir dado en dos horas y media de fuego suave.



Si el chorizo y la morcilla son frescos es preferible no echarlos desde el principio para no deshacerlos. Aunque no sea muy común en el cocido manchego, en algunas localidades de nuestra región a este plato se le añaden las denominadas «pelotas». Modo de hacer estas «pelotas» de cocido: se pone carne picada en un plato hondo y se le agrega una yema de huevo, apartando la clara. Se le pone sal, perejil y un diente de ajo muy picadito, además de un poco de miga de pan empapado en leche. Se revuelve bien todo junto y se forma una bola, que puede ser redonda o alargada. Finalmente, se la reboza en harina. Cuando la cocción está casi terminada (media hora antes) se agrega al caldo esta «pelota» y un buen pedazo de longaniza amorcillada o chorizo. A continuación, se mondan las patatas y se parten en trozos regulares, no muy grandes pues no tomarían el sabor. Se cuecen aparte en un puchero con caldo que se quita de la olla y que antes de echarlo se cuele. Momentos antes de servir el cocido, se cuece la pasta de la sopa en otra cacerola y en caldo colado. Después de servir la sopa, se lleva a la mesa el resto del cocido en una fuente grande. Es conveniente que los garbanzos estén en el centro con el fin de facilitar la labor de servirse cada uno de los comensales sin revolver nada. Se acompaña con un bolo avinagrado. Bolo avinagrado: en un buen puchero de barro se pica finamente cebolla, pimientos, tomate y pepino, se cubre todo con agua fresca y se aliña con vinagre y sal.