

Ollita de Mat

Ingredientes (para 6 personas)

- 250 grs. de trigo limpio
- 200 grs. de alubias blancas
- 250 grs. de castillas de cerdo
- 250 grs. de ternera troceada
- 1 Blanquet (morcilla blanca embutida)
- 1 trozo de tocino
- Rabo de toro
- 1 trozo de calabaza
- 2 nabos
- 1 chiribía
- 2 ramos de cardo
- 7 u 8 hojas de acelgas
- colorante o arafán
- una pizca de sal

Preparación

Un día antes pondremos a remojo en diferentes recipientes, tanto el trigo bien lavado y alubias. Tomamos una olla grande preferiblemente de barro. Llenamos tres cuartas partes de agua y le añadimos en frío las alubias, ponemos al fuego la olla y cuando rompa a hervir, añadimos el trigo. Troceamos y añadimos la carne sucedáneos y las verduras reservando las acelgas y el blanquet para más adelante.

Dejamos cocer 60 y 90 minutos antes de añadir las acelgas y el blanquito. Añadimos sal al gusto. Dejamos cocer el tiempo necesario hasta que el trigo se ablande aproximadamente unas dos horas.

B

Buen provecho

\$