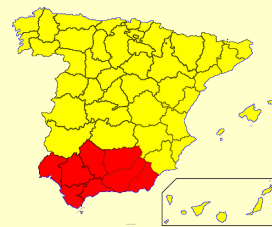


Puchero andaluz (gatidano)



✓ (<https://www.recetasderechupete.com/como-hacer-un-puchero-andaluz/21025/>)

Café Hablante del : 2022_11_24

Un puchero que también se prepara con ligeras variaciones en otros puntos de Andalucía. Y como en toda España, en cada casa cada uno tiene sus propias variaciones.

Este puchero que podríamos denominar como el cocido andaluz esta basado en la adafina sefardí. Un guiso de garbanzos, verduras y carnes también propio del sabbat y que es el origen de grandes platos de nuestra cocina como el cocido gallego, el puchero andaluz, el cocido madrileño o el pote asturiano. (<https://es.wikipedia.org/wiki/Adafina>).

Observación: en Francia es difícil encontrar huesos de espinazo salado o blanco de cerdo. Pero, en la receta judía original, no hay esos huesos de cerdo porque no son Kosher. Son reemplazados por huesos de oveja y/o huesos con tuétano (<https://www.recetasjudias.com/adafina-o-dafina/>).

Ingredientes (para 4 personas) :

- | | |
|---------------------------------|---|
| ➤ 400 g. de garbanzos | ➤ 1 trozo de costilla |
| ➤ 2 zanahorias | ➤ 1 trozo de tocino mediano o pequeño |
| ➤ 2 patatas | ➤ 1 trozo de jamón |
| ➤ 2 ramas de apio | ➤ 1 hueso blanco de cerdo o huesos con tuétano. |
| ➤ 2 nabos | ➤ 1 puerro |
| ➤ 1/2 pollo | ➤ Sal (si fuese necesario) |
| ➤ 1/4 de k. de carne de ternera | ➤ Agua unos 4 l. aproximadamente |
| ➤ 1 hueso de espinazo salado | ➤ Para el caldo del puchero |
| o 8 Huevos de oveja / cordero). | |

Opcional (fideos o arroz), hierbabuena fresca, pan blanco y un chorrito de limón.

- **Los garbanzos** : emplear garbanzos secos porque permiten controlar el punto de sal del guiso al evitar los tratamientos que traen los enlatados. El día anterior poner los garbanzos en agua templada con una cucharadita de bicarbonato o un buen puñado de sal. Dejarlos en remojo durante la noche, normalmente 12 horas. Es importante lavarlos después para quitar posibles impurezas.
- « **hueso de espinazo salado** » es un producto realizado a base de hueso de espinazo fresco de cerdo.)
- « **hueso blanco de cerdo** » es el hueso fémur que se une a la cadera y, a través de la rodilla a la tibia y el peroné. Se obtiene al separar la pulpa bola, negra y blanca.

Elaboración : (180 min).

1. Lavar y pelar las patatas, las zanahorias, los nabos y las ramas de apio. Cortar la parte verde del puerro, lo trocear.
2. Poner al fuego una olla suficientemente grande con abundante agua y cuando está caliente añadir los garbanzos.
3. Incorporar la carne con hueso, y después el resto de "avíos", incluido el tocino. Añadir todas las verduras.
4. Cocer durante 10 minutos a fuego fuerte y tirar todo el agua que llevará todas las impurezas y exceso de sal.
5. Volver a llenar de agua y cocer todo junto a fuego medio o alto, retirar la espuma que se forma.
6. Retirar las verduras una vez que están hechas y dejar al fuego la carne y los garbanzos.
7. Casi al final rectificar de sal, siempre al gusto.
8. Cuando los garbanzos y la carne están hechos los retirar a un plato y una fuente por separado. Tirar los huesos. Colar el caldo y lo reservar.
9. Añadir más agua si se evapora mucho el caldo del puchero. Retirar la espuma de vez en cuando.
10. Una vez que la carne se ha enfriado un poco, la desmenuzar con las manos y reservar.



Se suele tomar el caldo con fideos de primero.

Servir el caldo con unos fideos o con un poco de arroz. El caldo que hemos colado y reservamos, lo ponemos al fuego y añadimos un puñadito de fideos (esto va al gusto de cada casa).