

# OLLETA DE TRIGO

## Ingredientes

( para 6 personas)

250 gramos de Trigo Limpio  
200 gramos de alubias blancas  
250 gramos de costilla de cerdo  
250 gramos de ternera troceada  
1 blanquet ( morcilla banca embutida)  
1 trozo de tocino  
Rabo de toro  
1 trozo de calabaza  
2 nabos  
1 chiribia  
2 ramas de cardo  
7 u 8 hojas de acelgas  
Colorante o azafrán  
Una pizca de sal

## Preparación

Un día antes pondremos a remojo en diferentes recipientes tanto el trigo bien lavado como las alubias.

Tomamos una olla grande , preferentemente de barro. Llenamos tres cuartas partes de agua y le añadimos en frio las alubias. Ponemos al fuego la olla y cuando rompa a hervir , añadimos el trigo.

Troceamos la carne / sucedáneos y las verduras , reservando las acelgas y el blanquet para más adelante.

Dejamos cocer de 60 a 90 minutos, antes de añadir las acelgas y el blanquet.

Añadimos sal al gusto. Dejamos cocer el tiempo necesario hasta que el trigo se ablande. Aproximadamente unas dos horas.

¡¡BUEN PROVECHO!!

**SABORES TRADICIONALES PARA PONER EN RÁCTICA Y DISFRUTARLOS ESTOS DÍAS NAVIDEÑOS EN NUESTROS HOGARES.**

**RECETA APORTADA POR SALVADOR IBORRA CASANOVA, DEL TALLER DIDÁCTICO.**



CONCEJALÍA DE  
TERCERA EDAD

Sant Joan  
d'Alacant  
CIUDAD EDUCADORA

SANT JOAN  
d'ALACANT