

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