



4 pers.



3 h



Intermedio

## Cocido Carteyano

### Ingrediente

1/4 kg. de garbanzos  
1 porción de carne de pavo  
1 porción de tocino  
1 porción de costillas de cerdo  
1 hueso de paletilla  
1 porción de tocino añejo  
150 gr. de judías verdes (habicholillas)  
2 patatas  
sal

### Preparación

La noche anterior, pon los garbanzos en remojo en abundante agua con un puñado de sal.

Al día siguiente, escurre los garbanzos y ponlos a hervir en una olla con agua limpia durante unas dos horas. Retira la espuma que se forme en la superficie.

Añade la carne de pavo, las costillas de cerdo, el tocino fresco, un hueso de paletilla y un trozo de tocino añejo.

Cuando los garbanzos estén tiernos, incorpora las habicholillas y las patatas troceadas.

Ajusta de sal, deja que termine de cocer todo junto, y sirve caliente.

Sirve frío en plato hondo o cuenco. Corona con virutas de jamón serrano y huevo duro picado.

