

POTAJE DE BERZAS CON BUTIELLO Y CHOSCO

www.saboresmitologicos.es

MAYTE ÁLVAREZ / CASA LULA

INGREDIENTES

- * 1 manojo de berzas picadas
- * ½ kg. De patatas
- * 100 gr. De fabes
- * 2 morcillas
- * 2 chorizos
- * 1 trozo de lacón
- * 1 trozo de tocino
- * 4 huesos de Butiello
- * 1 chosco pequeño

PREPARACIÓN

Se ponen a cocer la fabes con el compango excepto el chosco y los huesos que lo harán a parte.

Al empezar a hervir las fabes se les añaden las berzas. Se dejan cocer a fuego suave durante 45 minutos y se les añaden las patatas hasta su cocción total.

Se rectifica de sal y se deja reposar antes de servirlo, añadiéndole todo el compango

COCION DEL CHOSCO

Ponemos el chosco a cocer a fuego lento de 45 minutos a 1 hora y media según el tamaño, pinchándolo previamente para que no reviente.

Truco: Añadir un poco de caldo de los huesos al pote y estará mucho más sabroso

MONTAJE

En una cazuela o recipiente apropiado ponemos el pote con los huesos, en fuente aparte ponemos el resto del compango cortado y el chosco igualmente cortado y previamente calentado

