

OLLA BARRETJADA

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS:

4 trozos de tocino blanco fresco

4 trozos de morcilla negra

4 trozos de morcilla de huevo

½ pata de cerdo

2 jarretes de cordero partidos por la mitad

2 huesos de cerdo

2 huesos de ternera

1 bola de carne picada preparada para hacer albóndigas

4 patatas medianas

1 puñado de fideos medianos o arroz

½ kg de garbanzos

2 hojas de alcachofera

Colorante y azafrán al gusto

PREPARACIÓN

Cocemos inicialmente los garbanzos, la carne, los huesos, la oreja, la pata y el tocino en agua con sal, a media cocción se incorpora la bola de carne picada, la morcilla negra y la de huevo, las patatas a trozos, las hojas limpias y troceadas de las alcachoferas y los fideos o el arroz hasta que este todo bien cocido. Una vez hecho se come todo junto