

# COGINA UN PRODUCTO DE TEMPORADA CON LA BIBLIOTECA DE LA GASTRONOMÍA ANDALUZA (BGA)

## Elaboración:

En una olla se pone a cocer toda la carne y cuando dé un hervor, se retira el caldo (para eliminar parte de grasa) y se vierte agua limpia. Cuando rompa a hervir, se añaden los garbanzos que han estado en remojo desde el día anterior. Se sigue espumando cuando precise.

Una vez que los garbanzos estén casi cocidos, se incorporan las judías verdes cortadas en rombos, las patatas a cascos, la calabaza pelada y cortada en dados gruesos, los membrillos muy limpios y cortados en medios gajos gruesos y, por último, las peras peladas y enteras pues son más blandas.

Sacar la carne de la olla, quitarle los huesos y trocearla antes de servir en la mesa.

Las peras se cortarán por la mitad para poner media por persona. A la hora de servir en el plato se tienen que ver todos los ingredientes.

Pondremos apunto de sal y serviremos una vez reposado el cocido.

**Receta de la provincia de Granada**

**Colaborador de la BGA: Juan Martínez Lao**



## Cocido con peras y membrillo

### Ingredientes (6 pax):

300 g de costillas de cerdo fresca  
1 pechuga de gallina o pollo campero  
150 g de tocino fresco  
150 g de tocino salado  
1 manita de cerdo fresca  
1 hueso blanco  
200 g de carne de jarrete de ternera

450 g de garbanzos  
150 g de judías verdes  
2 patatas  
150 g de calabaza  
3 peras medianas  
1 membrillo  
c.s. de sal