Olleta de músic

Rendimiento: 4 raciones

Ingredientes

Olla

Alubias de Villena — 500 g
Costilla de cerdo — 500 g
Asadura de cerdo — 500 g
Pencas — 500 g
Nabo — 1 ud
Morcillas de cebolla — 2 ud
Agua — al gusto

Sofrito

Cebolla — 1 ud
Pimentón — al gusto
Sal — al gusto

Pasos

1. Deja las 500 g en remojo medio día, unas 12 horas, antes de cocinar.
2. Ponlas en la olla con al gusto. Cuando empiecen a hervir, cambia el agua dos veces.
3. Poco después añade la 500 g y la 500 g troceadas, las 500 g limpias y el 1 ud.
4. Aparte, en una sartén, pocha la 1 ud con un poco de al gusto. Cuando esté blanda, viértela en la olla junto con las 2 ud.
5. Cuece a fuego medio de hora y media a dos horas, sin dejar de remover y salando al gusto con la al gusto. No la saques antes de hora y media: es el tiempo que pide la receta.
6. Sirve la olleta bien caliente, con carne, pencas y morcilla.

Fuentes

Olleta de músic, una receta para degustar la fiesta alcoyana (AQUÍ Medios de Comunicación, Pau Sellés, 13 de abril de 2022): https://aquimediosdecomunicacion.com/2022/04/13/olleta-de-music-una-receta-para-degustar-la-fiesta-alcoyana/
Olleta alcoyana (Turismo de Alcoy): http://www.alcoyturismo.com/alcoy/web_php/index.php?contenido=descripcion&id_boto=4024
Olla de músico (Turespaña, spain.info): https://www.spain.info/es/receta/olla-musico/