Puchero valenciano (putxero)

Rendimiento: 6 raciones

Ingredientes

Olla

Garbanzos — 400 g

Patatas — 2 ud

Zanahorias — 2 ud

Morcillo de ternera — 400 g

Costilla de ternera — 400 g

Huesos de ternera — 2 ud

Punta de jamón — 1 ud

Verduras para el caldo (opcionales) — al gusto

Agua — al gusto

Acabado

Chorizo oreado — 2 ud

Blanquet (morcilla de cebolla blanca) — al gusto

Pilota — al gusto

Sopa

Fideos — al gusto

Pasos

1. La noche anterior, deja los 400 g en remojo en agua.
2. Escurre los garbanzos y ponlos en la olla grande dentro de una malla, para que no se rompan. Añade las 2 ud, las 2 ud, el 400 g, la 400 g, los 2 ud y la 1 ud.
3. Si quieres un caldo con más sabor, suma al gusto como nabo, chirivía o puerro. Cubre con al gusto abundante y lleva a ebullición.
4. Cuece unas dos horas y media a la manera tradicional. En olla rápida, con dos anillos, unos 30 minutos.
5. En los últimos minutos añade los 2 ud, la al gusto y el al gusto, para que cuezan sin deshacerse.
6. Para la sopa, calienta parte del caldo en un cazo unos cuatro o cinco minutos y cuece en él los al gusto. El arroz también vale. Algunas cocineras fríen un poco las pilotas antes de meterlas.
7. Sirve la sopa en platos hondos, con un cucharón de garbanzos, algo de carne y una pilota. Lleva el resto a la mesa en una fuente grande para que cada uno se sirva lo que quiera.
8. Guarda el caldo que sobre: otro día sirve para un arroz al horno.

Fuentes

Receta de puchero valenciano, el reconfortante y completo plato de cuchara levantino que gusta a todos (Directo al Paladar, Pakus, 11-6-2024): https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-legumbres-y-verduras/receta-puchero-valenciano-reconfortante-completo-plato-cuchara-levantino-que-gusta-a-todos/amp