

Botillo

Descripción

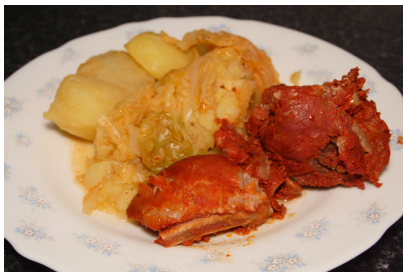
Paso a contar primero lo es un **botillo**, para la gente que no lo sepa.

El botillo: es un embutido, se embuten diversos tipos de **carne de cerdo adobada**, como rabo de cerdo, costilla, lengua, espinazo, todo ello adobado con sal, pimentón y especias y se mete en una tripa gruesa.

Todo esto le da un sabor intenso. La forma de degustarlo es cocerlo a fuego lento y añadiendo patatas y repollo. En algunos sitios le añaden también unos chorizos. Para conservarlo es necesario meterlo en el frigorífico porque es un producto semifresco.

La fama la tiene el **botillo del Bierzo**, pero mi familia es toda gallega y yo lo conozco de siempre.

Es un plato bastante consistente, típico de invierno.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1 botillo de 1kg aproximadamente.
- * 4 patatas hermosas.
- * 1 kg y 1/2 de repollo.
- * Sal, agua.

Preparación:

Lo primero que hago es pasar el botillo por el grifo para quitar un poco el exceso de pimentón, sin quitarlo del todo para que le de color a la patata y el repollo.

En una olla grande ponemos el botillo y bastante agua, de modo que le cubra bien. Lo ponemos a cocer durante una hora.



Mientras vamos limpiando el repollo, pelando las patatas y troceando todo. Las patatas las cortaremos en rodajas gorditas. Y reservamos todo ello.

Pasado este

Aspecto del botillo cocido. tiempo de cocci3n, a3adimos la verdura y las

patatas y que sigan cociendo junto al botillo. Cuando veamos que las patatas y el repollo est3n cocidos, retiramos del fuego. Sacamos el botillo a una fuente, lo troceamos y servimos. El resto lo escurrimos y servimos tambi3n.



Categor3a

1. Carnes
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaci3n

diciembre 9, 2014

Autor

admin