

Lacón con Grelos

Para 3-4 personas

Ingredientes

1 trozo de lacón fresco o de costilla de cerdo adobada

3 - 4 patatas medianas

1 manojo de grelos

1 chorizo por persona

Preparación

1. Si utilizamos lacón tenemos que desalarlo, dejándolo en agua toda la noche. Si utilizamos costilla de cerdo la podemos adobar con pimentón, pimienta y tomillo por ejemplo.
2. El lacón o costilla lo colocamos en una olla con agua fría y cocemos durante 1 hora más o menos o hasta que esté tierno, para la costilla hace falta algo menos de tiempo. Antes de que termine de cocer pasamos parte del caldo para otra olla.
3. Añadimos las patatas en trozos grandes y los grelos a la olla en la que hemos apartado el caldo.
4. Cuando las patatas y grelos estén casi a punto, añadiremos los chorizos y terminamos la cocción.
5. Se puede servir todo junto o por una parte el lacón o costilla con los chorizos y por otra los grelos y las patatas.

Consejo: Ahora que viene el calor, mejor elegir un día fresco de lluvia para hacer esta receta :)