

Preparación

- O primeiro que debemos ter en conta é que tanto o lacón como a cachucha deberán estar en remollo durante un día e medio antes de facer o cocido, cambiando un par de veces a auga. Faremos o mesmo cos garavanzos, pero abundará con medio día de antelación.
- Nunha pota de tamaño grande poremos auga no lume e cando empece a ferver engadiremos os garavanzos, a cachucha, o lacón e a carne de tenreira. En canto aos chourizos, hai quen tamén os engade neste paso ou quen os coce á parte; queda á túa elección.
- Deixaremos que coza todo durante un par de horas aproximadamente e salgaremos cando leve unha hora no lume.
- Pasado este tempo, retiraremos a carne para unha fonte e cortarémosla ao gusto.
- Noutra pota, coceremos o repolo ou a verdura que escolleramos xunto coas patacas enteiras e os chourizos por riba, no caso de que queiramos que vaian á parte. Pasados 20 minutos, sacaremos os chourizos e 10 minutos despois a verdura e as patacas.



Presentación

Podemos presentar o noso cocido en fontes diferentes: unha para a carne e os chourizos e outra para a verdura, os garavanzos e as patacas. E xa estamos listos para este manxar!

Ingredientes

- ½ kg de garavanzos
- Grelas, verzas ou repolo (á nosa elección)
- ½ cachucha
- ½ kg de patacas galegas

22/2/24, 18:37

- ½ lacón aireado Selecta
- 4 chourizos Selecta
- 1/2 xarrete de tenreira
- Auga
- Sal

[Imprimir receita](#)