Ropa Vieja

Ingredientes

- 1/2 pollo
- 1 bola de palomilla o 600 gramos de faldilla o (lomo de puchero /lomo de vaca)
- 1 puerro
- pimienta negra en bolas
- 1 o 2 tomates dependiendo del tamaño
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 dientes de ajo
- 2 cebollas
- perejil
- pimentón
- tomillo
- 1 vaso de vino blanco
- aceite de oliva
- colorante
- fideos al gusto
- 1 kg de garbanzos
- 1 o 2 papas por comensal, dependiendo del tamaño

Preparación

- El día anterior ponemos los garbanzos en agua (se le puede poner una cucharadita de bicarbonato para ablandarlos)
- Troceamos en 4 la cebolla y el pimiento verde
- En una olla exprés ponemos la carne de vaca, el pollo, un tomate, un pimiento pequeño verde, el puerro y la cebolla
- Se cubre con agua o un poco más para hacer una sopa
- Cuando empieza a hervir, añadimos los garbanzos y cerramos la olla.
- Dejamos cocer unos 25 minutos a partir de que empiece la válvula a pitar
- Una vez hecho este proceso, colamos y reservamos el caldo para hacer con él una sopa, a la cual añadimos un poco de colorante, unos fideos y un poco más de hierbabuena, para que le dé buen sabor.
- A continuación, limpiamos la carne y la troceamos. Con el pollo hacemos lo mismo: limpiamos y troceamos.
- Troceamos el ajo, las cebollas y el pimiento rojo
- Hacemos una fritura grande, para ello ponemos en un caldero con aceite: el pimiento rojo, las cebolla y los dientes de ajo.
- Cuando empiecen a pochar la cebolla y el pimiento, añadimos el tomate.
- Cuando esté todo más o menos pochado, añadimos un poco de pimienta negra, pimentón y tomillo… y el vaso de vino blanco
- Añadimos los garbanzos y cocemos a fuego lento
- Por último, pelamos y freímos las papas cortadas en cuadraditos y se añaden por encima

From:
https://wiki.intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
https://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:ropavieja

Last update: **242024/03/ 18:51**