

## **OLLA BARECHADA**

### **INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS:**

- 4 trozos de tocino blanco fresco.**
- 4 “ “ de morcilla negra**
- 4 “ “ de morcilla de huevo**
- 1/2 pata de cerdo**
- 2 jarretes de cordero partidos por la mitad**
- 2 huesos de cerdo**
- 2 huesos de ternera**
- 1 bola de carne picada preparada para hacer albóndigas**
- 4 patatas medianas**
- 1 puñado de fideos medianos o arroz**
- 1/2 kg de garbanzos**
- 2 hojas de alcachofera**
- colorante y azafrán al gusto**

### **PREPARACIÓN**

***Cocemos los garbanzos, la carne, los huesos, la oreja, la pata, y el tocino en agua con sal a media cocción se incorpora la bola de carne picada, la morcilla negra y la de huevo, las patatas a trozos, las hojas de las alcachoferas limpias y a trozos, los fideos o el arroz hasta que este bien cocido.***

***Una vez echo se come todo junto***