

Codillo Paquita.

Ingredientes para preparar 1 codillo:

- 1 codillo asalmuerado
- 1 hoja de laurel
- 1 diente de ajo son pelar
- 1 patata pelada
- 1 trozo de chorizo de guisar (chorizo dulce)
- Medio repollo para 1 codillo
- 1 puerro
- 1 zanahoria

NO SAL / NO PIMIENTA

Se pone todo en una olla grande y se echa agua hasta cubrirlo todo. Se tapa y se pone a fuego lento dos o tres horas (“La Paqui” deja el fuego a 4). [Los 10 primeros minutos se puede poner el fuego a 8 o 9 pero luego hay que bajarlo].

Para saber si el codillo está listo pincharlo con un tenedor y ver si está tierno. Cuando esté se saca todo y se deshuesa el codillo para dejarlo preparado para comer.

Buen provecho.