

Reportaje Córdoba

Contra el frío ¿qué mejor que un buen potaje cordobés?

POR ROCÍO GÓRRIZ, 5 DE DICIEMBRE DE 2017



Las bajas temperaturas se niegan a abandonarnos por lo que no nos queda más remedio que combatirlas también desde la cocina. Os proponemos irresistibles opciones para que tengáis variedad donde elegir entre los socorridos platos de cuchara.

Desde [Sociedad de Plateros María Auxiliadora](#), **Manolo Bordallo**, nos algunas de sus recetas más emblemáticas.

Arroz con bacalao, papas y chorizo de Espejo

-Dos agallas de bacalao o dos trozos de bacalao sin desalar 150 g.

-300 g. de arroz.

-50 g. de chorizo de Espejo.

-1 patata fresca.

-Una copa de fino peseta Montilla Moriles.

-Un pellizco de Azafrán en hebra.

-Una cucharadita de pimentón de la Vera.

-2 dientes de ajo.

-Cebolla

-1/2 pimiento rojo.

-Una taza de aceite de oliva virgen extra.

-Una hoja de laurel.

-Pimienta negra.

Elaboración:

En un sofrito con aceite de oliva, echamos los dientes de ajo, la cebolla, un pimiento verde y otro rojo, todo picadito y dos tomates maduritos rallados y sin piel.

Seguimos sofriendo. Le ponemos una hoja de laurel. Le rehogamos el chorizo, la patata cortada en cuadritos como el chorizo. Le reducimos un vaso de vino fino.

Condimentamos con unas hebras de azafrán, media cucharadita de pimentón ahumado, unos granos de pimienta negra, sin sal. Le incorporamos el arroz, y le damos unas vueltas en el sofrito. Le ponemos el caldo suave, unos 900 cl.

Mientras rompe a hervir, asaremos dos agallas de bacalao en la plancha o en una salten sin aceite. Le incorporamos el bacalao limpio de raspa. Rectificamos de sal, hervir 15 minutos y reposará 5.



Potaje de bacalao

-400 gr. de garbanzos.

- 200px gr de bacalao.

- 1 kg. de acelgas.

- 2 hojas de laurel.

- 4 granos de pimienta negra.
- 1 cebolla.
- 2 pimientos secos.
- ajos.
- perejil.
- cominos.
- pimentón.
- sal.
- aceite de oliva virgen extra.

Preparación: Se ponen a cocer los garbanzos, que previamente se habrán calado en agua la noche anterior, junto con el laurel, la cebolla, los pimientos y los granos de pimienta.

Cuando están cocidos se hace un sofrito en aceite con cebolla, ajo y perejil. Se echa un poco de harina y pimentón, a este sofrito le añadimos las acelgas, que se habrán cocido de antemano y lo incorporamos a los garbanzos; por último echamos el bacalao desalado y en trozos y un majado de ajos y cominos. Se rectifica de sal.



Judiones con perdiz

- 500 g. judiones de La Granja.
- 2 perdices.
- Una cebolla mediana.
- Una cabeza de ajos entera.
- Una hoja de laurel.
- Una cucharada de pimentón.
- 5 cucharadas de aceite de oliva.

- Tomillo.
- Sal.

Preparación:

Poner en un recipiente los judiones con agua fría y dejarlos en remojo 12 horas.

Ate las perdictes con bramante para que no pierdan la forma, durante la cocción y sáelas.

Caliente el aceite en una cacerola al fuego y dore las perdictes de manera uniforme, incorpore los judiones previamente escurridos, añada la cebolla, la cabeza de ajos, la hoja de laurel, el pimentón y el tomillo; cubra todo con agua fría y deje que cueza unas 2 horas o hasta que las judías estén tiernas.

Retire cuidadosamente las perdictes de la cacerola, elimine la cuerda y trínchelas. Ponga de nuevo las perdictes en el recipiente y sirva enseguida.

Puchero de coles

- 2 coles hermosas.
- 150 cl de aceite de oliva virgen.
- Un pimiento rojo.
- Una cebolla.
- Tres dientes de ajo.
- Una hoja de laurel.
- Una guindilla.
- 300 gr. de Chorizo.
- 300 gr. de Morcilla.
- 150 gr. de tocino de veta.
- Sal.

Preparación: Se hace un sofrito con aceite de oliva virgen extra, un pimiento rojo, una cebolla, tres dientes de ajo, una hoja de laurel y una guindilla.

Troceamos dos coles hermosas, en cuadritos, no muy pequeños, y las introducimos en el puchero, u olla adecuada para la cantidad prevista.

Una vez todo mareado y bien meneado lo cubrimos de agua. Le ponemos un chorizo, una morcilla y un trozo de tocino de veta, imprescindible de un pueblo de Córdoba, “el que más cerca nos pille”.

Dejamos cocer aproximadamente hora y media ponemos a punto de sal. Nos lo comemos y si sobra para el día siguiente.



Potaje gitano

- 1/4 de kilo de garbanzos
- 150 gramos de espinacas
- 1 rabo de cerdo
- 2 zanahorias
- 1 tomate
- 1 pimiento morrón
- 5 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- Cominos
- 1 Cucharada de pimentón dulce
- Aceite de Oliva
- 5 litros de agua y sal

Ponemos los garbanzos en remojo junto con un poco de sal la noche anterior. Al día siguiente los cocemos durante dos horas, o hasta que estén tiernos, en un litro de agua.

Mientras, limpiamos, troceamos y cocemos las espinacas.

En una sartén con un poco de aceite de oliva ponemos a freír dos de los dientes de ajos picados. Antes de que doren agregamos las espinacas. Dejamos freír durante cinco minutos. Agregamos el pimentón y un poco de comino molido. Rehogamos un minuto más y apartamos la sartén del fuego. Reservamos.

Limpiamos y troceamos el rabo de cerdo y lo cocemos en una olla junto con los otros tres dientes de ajo, el tomate pelado y picado, el laurel, las zanahorias troceadas y un poco de sal, durante tres cuartos de hora.

Pasado este tiempo, agregamos a la olla los garbanzos ya tiernos y las espinacas.

Rectificamos de sal. Dejamos cocer el potaje gitano durante un cuarto de hora más a fuego lento y servimos.