

# Olla de trigo



**TIEMPO DE ELABORACIÓN:** 2 horas y 15 minutos

**INGREDIENTES (Para 4 personas)**

- 1/4 de trigo raspado.
- 1/8 de garbanzos.
- 1/4 de morro de cerdo.
- 1/4 de tocino.
- Un hueso pequeño fresco de cerdo.
- Una chiribia.
- 2 hojas de caldo.
- Pimienta, sal y azafran.

**ELABORACIÓN:**

Se pone a hervir el trigo, los garbanzos, el morro de cerdo, el hueso fresco de cerdo, el tocino, la chiribia y las hojas de caldo y se le añade la pimienta, la sal y el azafrán. Se tiene hirviendo durante dos horas hasta que el trigo este cocido.

**DIFICULTAD: MEDIA**