



TIEMPO DE ELABORACIÓN: **60 minutos**

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1 mano de cerdo troceada en cuatro.
- 150 grs. de oreja de cerdo.
- 150 grs de espinazo de rabo.
- 2 morcillas.
- 2 nabos.
- 300 grs. de col fina.
- 200 grs. de alubias.

ELABORACIÓN:

Se ponen las alubias a cocer junto con toda la carne. Una vez esté todo cocido se le añade la col y se deja de nuevo cocer, hasta que la misma esté en su punto. Por último se le añaden las morcillas, dejando todo un poco suelto de caldo.

DIFICULTAD: **BAJA**

SUGERENCIAS:

Se sirve muy caliente