

Receta de Pote Gallego, según Alfarería Raimundo Sánchez

Un caldo delicioso que será del agrado de todos los comensales, y si se cuece a fuego lento en una olla de barro, éxito asegurado

El pote gallego es el reflejo del carácter de los gallegos, sencillo y práctico, pues sus ingredientes son básicos de la tierra, reflejo de lo que fue este plato, un plato de orígenes humildes que hacían en sus casas los campesinos con pocos recursos. Este plato se elabora tradicionalmente con una olla de barro, aunque también se puede hacer en ollas de hierro, pero el sabor no será el mismo.

Ingredientes para la elaboración del pote gallego

250 g de judías blancas
150 g de lacón
2 huesos de rodilla de ternera
0,5 kg de morcillo
2 chorizos ahumados
4 patatas gallegas
0,5 kg de grelos, berzas o repollo
250 g de unto curado (amarillo)
3 litros de agua
Sal

Preparación del Pote Gallego

Colocar en agua fría 48 horas antes el lacón si es salado, y la noche anterior cambiar el agua. En este momento, poner las judías blancas (pequeñas, no judiones) y carnes saladas también en remojo

Llenar una olla de barro con 3 litros de agua, sal, la carne, el chorizo y el lacón ya desalado, los huesos de ternera y el unto. Cocinarlo a fuego medio durante una hora, pues el pote gallego es un plato que exige paciencia y tiempo.

Mientras la olla está hirviendo, en una cazuela aparte, colocar las judías cubiertas por agua y se dejan que lleguen a ebullición. Añadir agua para que enfríe de golpe, repitiendo este proceso un par de veces. Dejarlas que se cuezan durante 30 minutos más, y al pasar ese tiempo, escurrirlas y añadirlas al resto de los ingredientes de la olla.

Pelar y cortar las patatas en láminas finas o más gruesas, dependiendo si se quiere que esta se deshaga en el caldo y aporte más cuerpo. Dejar que haga chup chup durante dos horas más.

Después, hay que limpiar y cortar los grelos, dejando sólo las hojas, que se añaden a la olla y se dejan 30 minutos más.

En la web de Alfarería Raimundo se pueden encontrar ollas perfectas para cocinar ricos platos como este tradicional gallego.

Datos de contacto:

Miriam Sánchez
91 841 52 88

Nota de prensa publicada en: [Valdetorres de Jarama](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Galicia](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>