



Ingredientes

Para 4 personas

- 1/4 kg. de garbanzos ya remojados
- 2 patatas
- 150 grs. de magro
- 150 grs. de costilla
- un buen trozo de tocino fresco
- un trocito de hueso añejo o de tocino añejo
- un trozo de hueso fresco de cerdo
- un trocito de morcilla
- una col

preparación

En una cazuela honda se ponen todos los ingredientes menos la col y la morcilla y se cubren de agua, se sazonan y se dejan a fuego medio hasta que los garbanzos estén tiernos, sin dejar que se queden sin caldo. Una vez estén los garbanzos tiernos se le añade la morcilla y la col cortada a trozos medianos, quitándole previamente la parte del centro de la hoja que parece como el tronco, y se deja a fuego medio hasta que comprobemos que están tiernas.

Antiguamente esta comida se hacía siempre que había matanzas, de forma que ese día la "pringá" era más abundante que el resto del año. Además había tradición de echar más tocino fresco del que se iba a consumir para que sobrara y comerlo al día siguiente restregado en la tostada del desayuno.

