

CODILLO A LA GALLEGA

El codillo es un producto que tradicionalmente ha tenido una magnífica acogida y de forma muy especial en Alemania donde casi alcanza talla de plato nacional, allí el codillo al horno con chucrut de col es muy importante. Aquí en España, sin llegar hasta ese nivel, también tiene una gran aceptación en sus distintas formas de preparación culinaria. Hoy os queremos presentar una receta clásica pero que hemos tuneado añadiéndole algunos ingredientes mas al objeto de mejorar su sabor de forma importante.

Ingredientes:

- 1 codillo salmuerizado. (Yo los compro en El Corte Inglés).
- 1 Trozo grande de costilla salada.
- 2 Huesos salados de espinazo.
- 1 corteza añeja salada.
- 1 hueso de jamón.
- 1 trozo de panceta ibérica salada.

Guarnición:

- 8 patatas medianas. (Gallegas a ser posible). Yo uso kennebec o agria.
- 2 botes de grelos. (Los de Gutarra, Navarra, son excelentes y también los compro en el Corte Inglés).
- 2 chorizos, gallegos o asturianos, ahumados.
- sal
- pimentón de la Vera dulce, picante o, lo mas tradicional, una mezcla de los dos.
- aceite de oliva virgen extra.

Instrucciones:

1. Ponemos a desalar, la noche antes, los ingredientes salados en agua para quitarle el exceso de sal. Yo tenía también costilla, espinazo y cabeza de cerdo saladas de Galicia y también se lo he echado. En realidad podéis poner todo lo salado que tengáis a mano en vuestro frigorífico teniendo siempre la precaución de desalarlo desde la noche antes.
2. Al día siguiente pondremos todos los componentes cárnicos en una olla rápida y pondremos agua hasta cubrirlo todo y un poco mas. El codillo viene envasado al vacío y solo hay que lavarlo bajo el chorro de agua del grifo. Cuando suba el indicador de vapor a tope bajaremos el fuego y contaremos 55 minutos para que el codillo se cocine bien y se separe fácilmente la carne del hueso.



3. Cuando la válvula de la olla lo permita quitaremos la tapa y pondremos el caldo necesario, colado, en otra olla para preparar las verduras y chorizos. Pondremos las patatas peladas y enteras en ese caldo añadiendo los chorizos pinchados por varios sitios con un tenedor. No nos olvidemos del trozo de unto que le da ese sabor tan especial a "gallego".
4. Quitaremos el caldo de los botes de grelos y los cortaremos en una tabla para que sean mas cómodos a la hora de servir.



5. Tras unos 10 minutos de tener hirviendo la olla agregaremos los grelos y los dejaremos cocer a fuego suave hasta que las patatas estén tiernas.

6. Mientras se terminan de hacer las patatas podremos lonchear el codillo en una fuente. Después, terminada la cocción pondremos 4 patatas enteras y los grelos que apetezcan. Si nos gustan los elementos salados, podemos añadir la costilla deshuesada.

7. Y ahora viene la parte gallega de la receta. Rociaremos con aceite de oliva virgen extra y espolvorearemos con pimentón dulce, picante o una mezcla de los dos según nuestros gustos.

Este plato, además de estar riquísimo, nos permite tener dos platos complementarios, un consomé delicioso con el caldo inicial y un caldo gallego de



sombrero dejando verdura y patatas en la segunda cocción y poniéndole unas alubias blancas de bote.

En fin, que tenemos comida para dos o tres días con una sola elaboración.



Hemos hecho la receta con un solo codillo para dos personas, el resto es poner partes proporcionales de ingredientes según el número de comensales.

A mi me encanta rebañar huesos por eso os dejo esta foto de los que tenía en el cocido. Los he disfrutado, si cabe, mas que el propio codillo.

Hacedla. Es muy fácil y la disfrutaréis tanto como yo.

