

EL COCIDO MARAGATO

El cocido que se come *al revés*

Las leyendas del cocido maragato

Nuestro país es tierra de cocidos. No hay ciudad, pueblo o grupo humano que no tenga el suyo y, por supuesto, en León tenemos el nuestro, que se diferencia de todos los demás porque se come al revés. Hay más de una leyenda sobre el tema y la que nos parece más verosímil es la que cuenta que la Maragatería, comarca agrícola, pequeña y próspera, muy cercana a Astorga y en el principio de la Ruta de la Plata, comienza un nuevo negocio: los Arrieros. Con sus mulas se dedicaban a transportar y distribuir los productos de la zona por toda la geografía española: legumbres, patatas, embutidos, todo tipo de salazones, miel...todo lo que se producía en la zona.

Para sus recorridos llevaban la comida en una fiambra de madera con su tapa, donde guardaban trozos de carne de cerdo cocida. Y cuando llegaban a las posadas "muertos de hambre" comían y devoraban lo que llevaban en las fiambres, por supuesto carnes frías, y cuando terminaban, pedían al posadero una sopa o caldo caliente y así terminaban con el estómago muy entonado.

Otra leyenda, que en Barandales nos encanta contar, aunque somos conscientes de que es más difícil de creer: cuando en el siglo XIX Napoleón invadió España, sus tropas también acantonadas en la Maragatería, observaron que los maragatos invariablemente todos los días, comían un succulento cocido. Y cuenta la historia que las tropas francesas, a esa misma hora, tomaban las casas por asalto, una forma como cualquier otra de ser invitado a comer a una casa por la fuerza, pero nuestros antiguos leoneses no estaban dispuestos a que les estropearan su rico cocido. Y como los leoneses estaban seguros de que los iban a vencer decidieron continuar comiendo el cocido a la misma hora pero comenzando por lo más sustancioso: las ricas carnes, el chorizo y el tocino y para cuando llegaban los franceses les importaba menos que se enfriaran un poco la verdura, los garbanzos y la sopa.

Es posible que a lo largo de los años, los maragatos descubrieran que esta forma de comer el cocido, al revés, era más saludable.

El cocido Maragato en Barandales

- Lo hacemos de forma completamente artesana y tradicional.
- Comenzamos hidratando los garbanzos (Pico Pardal o de Fuentesauco) con agua muy caliente y abundante (4 litros de agua por un kilo de garbanzos).
- Utilizamos siete carnes: morcillo, gallina, morro de cerdo, pata de cerdo, oreja, cecina, chorizo y tocino/panceta curada.
- El cocido lo hacemos a fuego muy lento durante 3-4 horas.

COCIDO MARAGATO (Receta de Barandales)

Ingredientes

- Morcillo
- Gallina
- Oreja
- Pie
- Morro
- Cecina
- Chorizo
- Tocino
- Garbanzos
- Repollo
- Patatas
- Dos dientes de ajo
- Fideos
- Aceite de oliva
- Sal

Realización

Por lo menos doce horas antes de hacer el cocido se hidratan los garbanzos en abundante agua caliente (4 litros de agua por kilo de garbanzos).

En una olla se introducen con abundante agua hirviendo las carnes y los embutidos. Al cabo de unos 15 minutos se desespuma y se agregan los garbanzos envueltos en una gasa, se tapa y se deja cocer durante unas cuatro horas a fuego suave. En otra olla, se cuece el repollo troceado con las patatas, y cuando le falten siete u ocho minutos, se escurren y se sofríen dos ajos en láminas. Cuando estén dorados se separa del fuego y se añade un poco de pimentón y se echa por encima.

Aparte, se cuece el trozo de cecina y se escurre. Cuando le falte unos 10 minutos al cocido, se incorpora la cecina.

Para hacer el relleno, se pica un poco de morcillo y tocino, se añaden unos huevos, el ajo, el perejil y el pan rallado. Se preparan unas albóndigas y se fríen con abundante aceite. Como truco, se pueden cocer en el caldo del **cocido maragato** justo antes de servir.

Se sacan los garbanzos en una fuente y las carnes y embutidos en otra, con el caldo se hace una sopa añadiendo fideos y cociendo durante 10 minutos. Se deja reposar, tiene que quedar espesa.

Presentación en la mesa

En la mesa, se comienza sirviendo las carnes, embutidos y cecina. Una vez terminado se continúa con los garbanzos, el repollo y las patatas, y por último la sopa.