

REZEPT / RECETA COCAS

Pisto - Eintopf Gemüse für die Cocas:

	Deutsch	spanisch
2	Peperoni	pimientos
2	Zucchini	calabacines
8	Zwiebeln	cebollas
5	Knoblauchzehen	dedos de ajo
2	kl. Büchsen Tomaten	latas de tomate entero de 400gr.

Gemüse in kleine Stücke schneiden - Zwiebeln und Knoblauch hacken

cortar la verdura en trocitos pequeños - picar cebollas y ajo

Saft von Tomaten abgiessen - escurrir jugo de las latas de tomate

Gemüse in Olivenöl anbraten - sofreir la verdura

Tomaten zerdrücken und beifügen - machacar y añadir tomates

Masse auskühlen lassen - dejar enfriar el pisto

2 Büchsen Thunfisch begeben - añadir 2 latas de atún

Teigmasse für Cocas - masa para las cocas:

	Deutsch	spanisch
500 ml	Weisswein	vino blanco
250 ml	Olivenöl	aceite de oliva
Ca. 1,5 kg	Weissmehl	harina blanca
2 TL	Zucker	azúcar
Ca. 3 TL	Salz	sal

Weisswein und Olivenöl erhitzen - calentar el vino blanco y el aceite

Mischen mit den anderen Zutaten - mezclar con los demás ingredientes

Kleine Kugeln formen, auf Backblech und mit den Fingern eindrücken

Moldear bolas pequeñas encima la bandeja y aboyar

Füllung auf die Cocas (nach Belieben auch Sardellen)

Poner el pisto (también anchoas si le guste)

In der Mitte des Backofens bei 250° knusprig backen

Hornear en el centro del horno hasta que sea crujientes

REZEPT COCIDO - RECETA COCIDO

Deutsch	spanisch
Rindfleisch	carreta de ternera
Huhn	gallina
Schweinefüßchen	manitas de cerdo
Schweinefett	tocino ibérico
Lammschulter	paletilla de cordeo
Würste	salchichas

Beim Metzger sagen er soll das Fleisch präparieren für ein Cocido
Decirle al carnicero de preparar la carne para un cocido

Karotten	zanahorias
Rüben	nabos
Kardone	cardo
???	chirivia
Wirz	col rizado
Kartoffeln	patatas

Nach Belieben auch andere Gemüse wie Sellerie etc.

Cardo in lange Stengel brechen und Fäden entfernen. In Salzwasser kochen gegen Bitterkeit

Romper cardo y quitar hilos - cocinar en agua salada para que se quite el amargo del cardo

Alles Gemüse ganz begeben - añadir toda la verdura entera

Kicherebsen garbanzos

Kichererbsen 24 Stunden vorher einweichen - remojar garbanzos

Alles Fleisch ins kochende Wasser geben - meter toda la carne al agua hervida

Gesamte Kochzeit 3,5 - 4 Stunden - tiempo de cocción 3,5 - 4 horas

Krautwickel - pelotas

Gemischtes Hackfleisch ca. 80 gr. pro Person

Carne picada de ternera y cerdo

Gehackte Zwiebeln - cebollas picadas

Eingeweichtes Weissbrot - pan mojado

Salz Pfeffer Muskatnuss Nelkenpulver

Sal pimienta nuez muscada clavo molido

Alles gut mischen - mezclarlo todo muy bien

Nach Belieben Pinienkerne beifügen - añadir tuercas de piñones

Wirzblätter kurz in kochendes Wasser geben

Poner las hojas del col al agua hirviendo

Wirzblätter mit Fleischmasse füllen, satt andrücken

Rellenar las hojas con la masa de carne, bien apretar