



Apreciado cliente:

Agradecemos que haya elegido nuestros productos, típicos de “EL BIERZO”.

Permítanos, por ello, sugerirle algún consejo, basado en la tradición y la experiencia, y que le ayudarán a conseguir una mejor degustación de los productos frescos.

BOTILLO DEL BIERZO

Se pincha la tripa del botillo con una aguja fina, con el fin de que esta no reviente durante su cocción, ya que le restaría sabor. Envolver el botillo en un trozo de lienzo blanco y limpio, atándolo con hilo de bramante. También se puede envolver, de forma mas cómoda, en papel de aluminio.

Ponemos una olla con agua a hervir, suficiente para que cubra bien el botillo, y cuando comience a hervir añadimos el botillo y cocemos a fuego medio alto durante 1 hora. Importante que, sin dejar de cocer no lo haga a fuego muy fuerte, para evitar que se reviente la tripa del botillo. Al término de esa hora se le agrega un buen repollo de asa de cántaro (troceado), y lo dejamos cocer durante una hora más. Cuando la verdura esté casi cocida le añadimos las patatas (peladas y “escachadas” en trozos) y sal al gusto. En este momento también podemos aprovechar para añadir los chorizos (frescos) para que, “escaldados” en el mismo caldo de la cocción, acompañen y complementen nuestro plato.

Cocidas las patatas, sacamos el botillo para una fuente, escurrimos la verdura y las patatas, abrimos el botillo y ponemos el resto de los ingredientes a su alrededor.

!! BUEN PROVECHO !!