

# La olla podrida

Por Ángel Paredes

## Antecedentes

La olla podrida es el antecedente del moderno cocido y proviene quizás de un antiguo plato hebreo para sábadu muy popular entre los judíos españoles llamado [adafina](#) (aunque esto son conjeturas modernas y a ningún hidalgo de la época le haría gracia que le dijeras que el cocido que se está comiendo tiene antecedentes judíos). Por supuesto la adafina sefardí no tenía productos no kosher como la morcilla o el chorizo, prohibidos por la religión judía.

La olla poderida (poderosa) que es de donde proviene su nombre y no de la putrefacción de sus ingredientes fue un plato para todas las clases sociales en el siglo XVI y XVII aunque lo que les diferenciaba era los ingredientes de mayor o menor calidad, como dice Cervantes en el Quijote: "una olla de algo más vaca que cordero..."

La olla podrida se adapta a los gustos de las distintas regiones del reino español: En Asturias y Galicia recibe el nombre de [pote](#) debido al recipiente en que se cocina. En Andalucía, puchero gitano o cocido colorao según se añadiese tocino y chorizo curado en manteca. Y en Cataluña se le denomina [escudella](#).

Sin más pasamos a relatar su receta aunque no sin recomendar un buen [Sangre de Toro](#) vino tinto de sabor fuerte y rico aroma, muy apreciado en la época del Capitán.

## Ingredientes para seis personas o para cuatro roleros

- 1 kilo de alubias
- 4 orejas de cerdo
- 3 patas de cerdo
- 2 kilos de costilla de cerdo adobada
- 1/2 kilo de morcilla
- 1/2 kilo de chorizo
- 1 kilo de carne de morcillo de buey
- 1/2 kilo bacón ahumado
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 2 puerros
- 1 pimiento verde
- 2 zanahorias
- 1 cabeza de ajos
- Laurel
- Aceite de oliva
- Sal

## Preparación

Poner las alubias en remojo durante 24 horas y también aparte el cerdo excepto la morcilla. Cocer las alubias con sal, un poco de aceite y las verduras. Por separado, cocer los componentes del cerdo. Se le va añadiendo a las alubias caldo del cerdo. Retirar los ingredientes que acompañaban a las alubias. Dorar la cebolla cortada fina y añadir harina, pimentón dulce y las alubias. Sólo queda pues aderezar tu partida con este plato y regar los sin sabores de los personajes con un buen vino.