

sabor miramar

Con las manos en la masa

Berza malagueña



Por el jefe de cocina de la Escuela de Hostelería de La Cónsula

La revista Miramar creó esta sección con el objetivo de ofrecer a los letrados una guía gastronómica. En esta ocasión, de la mano del jefe de cocina de la Escuela de Hostelería de La Cónsula.



Berza Malagueña

La berza es un cocido de legumbres, verduras, carnes y embutidos, que según las zonas o recetas, se sirve en dos o tres veces: primero la sopa, después las verduras y legumbres y, por último, las carnes y el embutido.

Cuando las gentes del campo hacían la matanza, tenían por costumbre comer las llamadas «coles de la matanza», hechas con col picada, habichuelas blancas, partes del cerdo que acababan de matar (codillo, patas, tocino, orejas, rabo, etc.) y diferentes especias. En la actualidad sigue comiéndose añadiéndole morcilla a los citados ingredientes.

Cuando los tiempos carecían de la actual aceleración, la preparación de este plato comenzaba el día anterior. Se ha dicho que si se tuviera el capricho de tomar unas berzas cada día del año, sería posible recogiendo las muchas variedades que existen en la tradición de cada pueblo y de cada guisandera. Las berzas suponen un mentís a aquellos que consideran que nuestra cocina malagueña es cosa ligera incapaz de satisfacer los apetitos voraces.

Ingredientes (10 personas)

1/2 kg. de garbanzos
1/2 de kg. de carne de cocido
1/2 kg. de judías verdes
1/2 pieza de col
100 gr. de calabaza
2 patatas
1/4 k de chorizo y morcilla
1/4 k de tocino fresco
Pimentón
Sal

Elaboración

Poner los garbanzos en remojo el día anterior con agua tibia. Al día siguiente escurrirlos, lavarlos un poco y ponerlos en una cazuela junto con la carne y el tocino, llevar a ebullición y cuando ésta se produzca espumar bien, continuar la cocción a fuego lento.

Cuando los garbanzos estén casi cocidos añadir las judías verdes a las que antes habremos quitado las hebras y cortado, la calabaza troceada, las patatas cortadas en cascos, la col, el chorizo previamente pinchado para que no se reviente, la morcilla y una pizca de sal y pimentón.

Continuar la cocción y si es necesario iremos sacando y reservando aquello que esté antes. Posteriormente trocear la carne, el chorizo y la morcilla, y disponerlo todo junto con los garbanzos en una cazuela de barro, en donde lo serviremos.