

Cocido de verano (murciano)

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/838/cocido-de-verano-murciano>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Presentación del plato:

Si les digo que este plato es un guiso que se toma con un consomé de primero y después el buen plato de cocido, todo calentito, creen que nos hemos equivocado con la estación del año, pues no. Todo tiene su lógica y lo que viene de antes, pues no.

Se le llama cocido de verano porque la verdura que lleva está de plena temporada en los meses de verano.

Sigan nuestras instrucciones y degustar un plato que les calentará el cuerpo y alma!!

Ingredientes para 4 personas:

- 4 puñados de garbanzos
- Medio pollo
- Un trozo de chorizo
- Otro de tocino
- Unas ramas de apio
- Un trozo de calabaza
- Patatas
- Agua para cocer
- Sal

Cocido de verano (murciano)
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y29u919l>

Cocido de verano (murciano)
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y29u919l>

Cocido de verano (murciano)
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y29u919l>

Cocido de verano (murciano)
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y29u919l>

Cocido de verano (murciano)
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y29u919l>

Cocido de verano (murciano)
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y29u919l>

Cocido de verano (murciano)
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y29u919l>

Cocido de verano (murciano)
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y29u919l>

Cocido de verano (murciano)
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y29u919l>

Cocido de verano (murciano)
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y29u919l>