

## **OLLA DE CARDOS COMPUESTA DE PATATAS, TOCINO, MORCILLAS, CARDOS Y ALUBIAS.**



Un cuarto de kilo de alubias, que pondremos en remojo la víspera, un kilo de cardos, unas patatas, dos huesos de cerdo (del espinazo), un hueso de jamón, tocino, morcillas y un cucharón de aceite de oliva.

En una olla con agua fría se ponen las alubias, los cardos y los huesos al fuego, cuando empiece ha hervir se añade el aceite y la sal.

Cuando las alubias estén cocidas, pondremos las patatas cortadas a dados y azafrán, y mantendremos al fuego lento hasta que este cocido.

Era tradicional en la zona hacer olla para tres días, y en el tercer día para darle un toque se le añadía una o dos tazas de arroz.