

## **Caldo de maíz**

*Ingredientes (para 6 personas)*

600g de maíz pelado, 200g de hueso de jamón serrano, 150g de espinazo, 300g de morro, oreja y rabo de cerdo, 125g de tocino, 1 bola de manteca de cerdo, 5 litros de agua, aproximadamente, y sal.

*Preparación*

Poner el maíz en remojo durante 24 horas. Seguidamente lavar a chorro de grifo, poner en un olla con 5 litros de agua y poner al fuego. Una vez arranque a hervir, añadir la carne de cerdo (morro, huesos, cola, oreja, manteca y tocino) y dejar cocer 5 o 6 horas. Corrija de sal a partir de media cocción.