

Maimones del Chef Dani Carnero

Maimones: rinde para 4 personas
30 minutos más 24 horas para cocinar el guiso

Esta receta del chef [Dani Carnero](#) está inspirada en una sopa de ajo y pan de Málaga llamada maimones. El caldo se cuece muy lentamente a las brasas en el restaurante durante al menos 24 horas. En casa, solo cocínalo todo el tiempo que puedas.

Ingredientes

2l de agua
4l de caldo de verduras
800g de pierna de res
1/2 pollo
200g de zanahorias
200g de nabo
150g de puerros blancos
100g de piel de anguila
sal
pan duro, cortado en cubos grandes
calabacín , cortado en brunoise

Elaboración

Mezcla todos los ingredientes excepto el pan y el calabacín y cocina en una olla grande tapada a fuego lento (o sobre las brasas) durante el tiempo que puedas.

En el [restaurante](#) se cocina un mínimo de 24 horas.

Cuela el caldo a través de un colador fino y luego sazona con sal.

Remoja el pan en un poco del caldo colado y sazonado.

Coloca el pan en un plato y sigue con el calabacín cortado en cubitos alrededor del pan.

Vierte el caldo restante justo antes de servir.